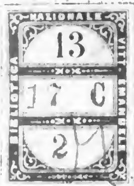
ANTIDOTARIO ROMANO LATINO, E VOLGARE. TRADOTTO DA IPPOLITO CECCARELLI. LI...

Collegio dei medici, Pietro Castelli, Ippolito Ceccarelli





Aplicato alla Libreria di Roma

12
21
F
6

ANTIDOTARIO ROMANO

Latino, e Volgare.

TRADOTTO

DA IPPOLITO CECCARELLI.

LI RAGIONAMENTI, E LE AGGIVNTE Dell'elettione de' Semplici, e Prattica delle Compositioni.

Con le Annotationi del Sig. Pietro Castelli Romano.

E TRATTATI DELLA TERIACA ROMANA, e della Teriaca Egittia.

IN QVESTA NOVA INPRESSIONE AGGIVNTO, accresciuto di molte Ricette vltimamente publicate dal Collegio de' Medici di Roma.











IN VENETIA, M.DC.LXIV.

Per Francesco Brogiollo.

CON LICENZA DE' SVPERIORI.

Applicato all'Officina di Roma



TAVOLA
DELLE COMPOSITIONI
Et altri particolari della presente Opera.

A

† 2 Asaro.

TAVOLA.

Ceroto

† 3 Cubebe.

M

Napi,

N

O

Palla

P

Polui

R

S

Sal'in-

TAVOLA.

Sir.

Troc.

Vng.

Il Fine della Tauola.



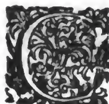
ANTIDOTARIVM ROMANVM

Pondera Romana, e Græca.



ANTIDOTARIO ROMANO

Pesi Romani, e Greci.



CHalcus, qui & arcolus pendet granum vnum cum dimidio.

Calco, ouero arcolo è vn peso di grano, e mezzo.

Ceratium, seu siliqua pendet chalcos duos, & duas tertij partes idest grana quatuor.

Cerasio, ouero siliqua è vn peso di due calchi, e doi terzi di calco, cioè quattro grani.

Thermus, seu lupinus pendet ceratia duo, grana videlicet octo.

Termo ouero Lupino è vn peso di due ceratij, cioè grani otto.

Obulus pendet thermum vnum cum dimidio, grana videlicet duodecim.

Obolo è vn peso d'vn thermo, e mezzo, cioè grani dodici.

Scrupulus pendet obolos duos, seu grana vigintiquatuor: est enim vigesimaquarta pars vnciæ.

Scropolo è vn peso di doi oboli, cioè grani 24. & la 24. parte d'vn'oncia.

Drachma pendet scrupulos tres, qui faciunt grana septuaginta duo, & est octaua pars vnciæ.

Dramma è vn peso di tre scropoli, che fanno grani 72. & è l'ottaua parte d'vn'oncia.

Denarius argenteus, scilicet apud Galenum, & eo posteriores græcos, idem est quod drachma, sed apud Celsum Scribonium, & Græcos antiquiores, est septima pars vnciæ vnius, pendens videlicet grana octuaginta duo, & duas septimas grani vnius.

Denaro argento appresso Galeno, & altri Greci è l'istesso, ch'vna dramma, ma secondo Celso Scribonio, & altri Greci antichi, è la settima parte d'vn'oncia, cioè grani ottanta doi, e due settimi d'vn grano.

Sextula pendet drachmam vnam, et tertiam partem alterius, seu scrupulos quatuor est enim sexta pars vnciæ.

Sestola è vn peso d'vna dramma, & vn terzo di dramma, cioè scropoli quattro, & è la sesta parte d'vn'oncia.

Sicilicus pendet drachmas duas, cum sit quarta pars vnciæ.

Sicilico è vn peso di due dramme, cioè la quarta parte d'vn'oncia.

Duella pendet scrupulos octo, seu duas sextulas, cum sit tertia pars vnciæ.

Drella è vn peso di 8. scropoli, ouero 2. sescrupole, e la terza parte d'vn'oncia.

Vncia est duodecima pars libræ pendet autem drachmas octo, seu scrupulos vigintiquatuor, grana vero quingenta septuaginta sex.

Oncia è la duodecima parte d'vna libra pesa otto dramme, ouero 24. scropoli, ouero grani 576.

Deunx pendet vncias vndecim, est enim reliqua pars libræ, cui detracta sit vncia.

Deunx pesa 11. oncie, cioè vna libra manco vn'vncia.

Sextans pendet vncias duas, est enim sexta pars integræ libræ.

Sestante è vn peso di doi oncie, cioè la sesta parte d'vna libra.

Dextans pendet vncias decem, est enim reliquum libræ sit, cui desit sextans.

Destantè è vn peso di dieci oncie, cioè vna libra manco vn sestante.

Quadrans pendet vncias tres, cum sit quarta pars libræ vnius.

Quadrante è vn peso di tre oncie, essendo la quarta d'vna libra.

Doarans pendet vncias nouem, est enim reliquum libræ, cui desit quadrans.

Dodrante è vn peso di noue oncie, cioè vna libra manco di quadrante.

Triens pendet vncias quatuor, est enim tertia pars libræ vnius.

Triente è vn peso di quattro oncie, essendo la terza parte d'vna libra.

Bes, seu octunx pendet vncias octo, cum sit reliquum libræ, post detractum trientem.

Bes, ouero octunx è vn peso di 8. oncie essendo vna libra manc'vn triente.

Quicunx pendet vncias quinque quemadmodum.

Quincunx è vn peso di 5. onc. si com'e

Septunx, reliquum videlicet libræ, pendet vncias septem.

Septunx è vn peso di 7. oncie.

Semis pendet vncias sex, est enim dimidium libræ vnius.

Semis è vn peso di 6. oncie, cioè mezza libra.

Pondo particula alicui ponderis differentiæ iuncta, nil aliud significat, quam eandem ponderis speciem cui iungitur. Vnde pondo vnciæ sex, drachmæ quinque, pondo libræ centum, nil aliud significant, quam vncias sex drachmas quinque, & libras centum.

Pondo, ouero peso, congionto con vn'altro peso, non significa altro, che l'istesso peso, ilquale è congionto, cioè 6. oncie di peso 5. dramme di peso, 100. libre di peso, non significa altro che 6. onc. 5. dramme, & 100. libre.

Pondo particula absolutè sumpta libram significat.

Pondo assolutamente significa vna libra.

Mina apud Athenienses ante Solonem fuit drachmarum septuaginta quinque post Solonem, drachmarum centum: & hanc vocant aliqui minam Græcam.

Mina appresso gli Athenesi, auanti che fosse Solone, era di 75. dramme. Ma dipoi Solone, valse 100. dramme, e questa alcuni la chiamano mina Greca.

Mina apud Alexandrinos fuit drachmarum centum, & sexaginta, & aliqui ponunt talem etiam Romanam.

Mina appresso gl' Alessandrini fù di 160. dramme. Alcuni dicono l'istesso esser la Romana.

Mina Italica apud aliquos, sicut et mina Ptolomaica, ponitur vnciarum decem, & octo, quæ sunt drachmæ centum, & quadraginta quatuor.

Mina Italica secondo alcuni: si come la Mina Ptolomea, e di 18. oncie, che sono dramme 144.

Mina absolutè posita vt plurimum intelligitur vnciarum sexdecim, quæ sunt drachmæ centum, & viginti octo, & aliqui ponunt talem fuisse Ægyptiam.

Mina posta assolutamente s'intende di 16. oncie, che sono dramme 128. & alcuni vogliono, che tale fosse la Mina Egittiaca.

Talentum, loquimur tantum de Attico, paruum constabat minis sexaginta.

Talento si parla dell'Attico picciolo, valeua mine sessanta.

Talentum magnum constabat minis octuaginta, quæ si pendet centenas drachmas, pendet, & ipsum drachmis octo millibus.

Talento magno valeua mine 80. lequali se pesauano 100. dramme, valeua esso talento dramme otto mila.

Mensu-

Mensura Romana.

Misure Romane.

Cochlearium, vt minores ea mensuras nunc prætereamus, est quarta pars cyathi.

Cochiaro, ò mescolatta, lasciando le misure più minute è la quarta parte d'vn bichiero.

Vinum album, & defecatum, vel aqua pluuia pura, qua implendo cochleario satis fit, si lance appendatur æquabit obolos viginti, qua sunt drachmæ tres, & tertia pars quartæ quo pacto intelligemus, & reliquarum mensurarum pondus, referri videlicet ad aquam puram, vel vinum album defecatum, & purum, quod satis sit implendæ mensura de qua agitur.

Vino bianco, e senza feccia, ouero acqua piouana pura quanta ne và in vn cochiaro, se si mette in vn piatto, pesarà 20. oboli, che sono 3. dramme, & vn terzo di dramma. Et a questa maniera intendemo li pesi dell'altre misure riferirci all'acqua pura, ouero al vino bianco senza fecce, e puro, ilche basti per le misure delle quali si parla.

Ciathus est duodecima pars sextarii, capit cochlearia quatuor pendet tredecim drachmas, & obolos duos.

Bichiero è la duodecima parte d'vn sestario, capace di quattro cochiari, e pesa 13. drãme, & due oboli.

Acetabulum est octaua pars sextarii, capit cyathum vnum & semis, seu cochlearia sex, pendet vero drachmas viginti.

Acetabulo è l'ottaua parte d'vn sestario tiene vn bichiere, e mezzo, ouero 6. cochiari, pesa 30 dramme.

Quartarius quarta pars sextarii, capit cyathos tres, seu cochlearia duodecim, pendet drachmas quatraginta, seu quod idem est, vncias quinque.

Quartaro è la quarta parte d'vn sestario capace di tre bichieri, ouero 12. cochiari, pesa quaranta drãme, ouero onc. cinque.

Hamina medietas sextarii, capit cyathos sex pendet vncias decem.

Hemina, e la metà d'vn sestario capace di 6. bichieri pesa oncie dieci.

Sextarius, qui est sexta pars congii; capit cyathos duodecim, pendet vero vnc. viginti.

Sestario, ilquale e la sesta parte d'vn congio capace di dodici bichieri, e pesa oncie 20.

Congius, qui est quarta pars vrnæ, capit sextarios sex, pendet libras decem.

Congio, ch'è la quarta parte d'vn'vrna, capace di 6. sestarij, e pesa libre 10.

Modius, quoad continentiam, est tertia pars amphoræ capit congios duos, & duas tertias, seu sextarios sexdecim, pendet libr. vigintisex, & vncias octo.

Moggio, circa quello che contiene, e la terza parte d'vn amfora, capace di congi doi, e doi terzi, ouero sedicisestari, pesa libre 26. & oncie 8.

Vrna medietas amphoræ, capit sextarios vigintiquatuor, seu modium vnum, & semis, vel quatuor congios, pendet libras quadraginta.

Vrna è la metà d'vn'anfora, capace di 24. sestari, ouero vn moggio, e mezo, ouero 4. congi pesa libre 40.

Amphora, quæ & Quadrantal Romanis dicitur, est vigesima pars culei, capit vrnas duas, seu congios octo, vel sextarios quadraginta octo, pendet libras octuaginta.

Amphora, che dalli Romani si chiama quadrantale, e la 20. parte d'vn culeo è capace di 2. vrne, ouero congi otto, ouero sestarij 48. pesa libre 80.

Culeus demum, qui est capacissima omnium Romanorum mensurarum, capit amphoras viginti pendet libras mille sexcentas.

Culeo era vna misura la più capace frà tutte le misure Romane, tiene Amphore 20. pesa libre 1600.

Mensuræ Græcæ, quæ sunt in triplici differentia: sunt enim Atticæ omnium minimæ, quæ & Medicæ dicuntur. Georgicæ omnium maximæ, & Hippoiatricæ seu Veterinariæ inter illas ferè mediæ.

Misure Greche, che sono di tre sorte; perche le Attiche sono le minime di tutte, e si chiamano Medice. Le Georgice sono le più grande di tutte, e l'Hippoiatrice, ouero Veterinarie sono quasi mezzane fra queste.

COchlearium vt in Græcis ab hac mensura incipiamus, vt fecimus in Romanis, est decima pars cyathi Atticum pendet drachmam vnam, & grana octo, Hippoiatricum drachmam vnam, obolos duos grana decem, & duas tertias vndecimi, Georgicum drachmam vnam, & obolos quatuor.

Cochiaro (acciochè nelle misure greche cominciamo da questa misura, come habbiamo fatto nelle Romane) è la decima parte d'vn bichiero. L'Attico pesa vna dramma.& 8.grani. L'Hippoiatrico vna dramma, dui oboli, dieci grani, e doi terzi d'vn decimo. Il Georgico vna dramma, & 4. oboli.

Chema est quinta pars cyathi, continet cochlearia duo. Pendet Attica drachmas duas, obolum vnum, et grana quatuor, Hippoiatrica drachma duas obolos quinque, grana nouem, & partem tertiam decimi. Georgica drachmas tres, obolos duos.

Chema è la quinta parte d'vn bichiero, e contiene doi cochiari. L'Attica pesa doi dramme, vn'obolo, e quattro grani; L'Hippoiatrico dramme due, oboli 5. noue grani, e la terza parte d'vn decimo. Georgica tre dram. e 2.oboli.

Mystrum est quarta pars cyathi, continet cochlearia duo, & semis. Atticum pendet drachmas duas, obolos quatuor, & grana octo. Hippoiatricum drachmas tres, obolos duos, grana decem, & duas tertias vndecimi. Georgicum drachmas quatuor, obolum vnum.

Mistro è la quarta parte d'vn bichiero, e contiene doi coch'ari, e mezo. L'Attico pesa dramme doi, quattro oboli, e otto grani. L'Hippoiatrico tre dramme, doi oboli, dieci grani, e doi terzi d'vn grano. Il Georgico 4.dramme, & vn'obolo.

Concha est semicyatus, capit mystra duo, vel cochlearia quinque. Attica pendet drachmas quinque, obolos tres, & grana quatuor. Hippoiatrica drachmas septem, obolos duos grana quinque, & tertiam partem sexti. Georgica vnciam vnam, & obolos duos.

Concha è vn mezzo bichiero tiene doi mistri, ouero cinque cochiari. L'attica pesa cinque dramme, tre oboli, e quattro grani. L'Hippoiatrica 7.dramme, 2. oboli, 5. grani, e la terza parte d'vn sesto. La Georgica vn'oncia, e 2. oboli.

Cyathus duodecima pars sextarij continens conchas duas. Atticus pendet drachmas vndecim, & grana octo. Hippoiatricus drachmas quatuordecim, obolos quatuor, grana decem, & duas tertias vndecimi. Georgicus vncias duas, & obolos 4.

Bichiero è la duodecima parte d'vn sestario, che contiene doi conche. L'attico pesa 11.dramme, & otto grani. L'Hippoiatrico 14. dramme, 4. oboli, 10. grani & doi terzi d'vn'vndecimo. Il Georgico due oncie, e 4.oboli.

Oxybaphus octaua pars sextarij, continet cyathum vnum, & semis. Atticus pendet vncias duas, & obolos quatuor. Hippoiatricus vncias duas, drachmas sex, obolum vnum, & grana quatuor. Georgicus vncias tres, & drachmam vnam.

Ossibafo è l'ottaua parte d'vn sestario, cioè vn bichiero, e mezzo. L'Attico pesa oncie due, & oboli quattro. L'Hippoiatrico oncie due, dramme 6. obolo vno, e grani quattro. Il Georgico oncie tre, dramme vna.

Semicotyleum, vel quartarius, quarta pars sextarij, continet oxybaphos duos, vel cyatos tres. Atticum pendet vncias quatuor & obolos octo. Hippoiatricum vncias quinque, quatuor, obolos duos, & grana octo. Georgicum vncias sex, & drachmas 2.

Semicotile, ouero quartaro è la quarta parte d'vn sestario, contiene doi ossibasij, ouero tre bichieri. L'Attico pesa oncie quattro, & oboli otto. L'Hippoiatrico oncie 5.dramme 4.oboli 2.& grani otto. Il Georgico oncie sei, e dramme due.

Cotyle, quæ & Trebilium, & Attica hemina est medius sestarius, continens duos quartarios. Attica pendet vncias octo, drachmas duas, & obolos quatuor. Hippoiatrica vncias vndecim, obolos quinque, & grana 4. Georgica libram vnam, & vnciam mediam.

Cotyle, che s'addomanda Trebilio, & Attica Hemina, è la metà d'vn sestario, che contiene doi quartarij. L'Attica pesa oncie 8.dramme 2.& oboli 4. L'Hippoiatrica oncie 11. oboli 5. e grani 4. La Georgica libra vna, e mez'oncia.

Xestes congij pars sexta continẽs cotylas duas. Atticus pendet vncias sexdecim, drachmas

mas quinque, & obolos duos. Hippoiatricus vncias vigintiduas, obolos decem, & grana octo Georgicus vncias vigintiquinque.

Xestes, che è la sesta parte d'vn congio, contiene doi cotyli. L'Attico pesa 16. oncie, dramme 5. & oboli doi. L'Hippoiatrico oncie 22. oboli 10. e grani 8. Il Georgico oncie 25.

Chanix (licet sit mensura aridorum tantum) est quarta pars chois, capiens cotylas tres Attica pendet vncias vigintiquinque. Hippoiatrica vncias trigintatres, duas drachmas, & obolos quatuor. Georgica vncias trigintaseptem, & semis.

Chenice (ancorche sia misura delle cose aride solamente) è la quarta parte d'vn congio, che tiene tre cotyli. L'Attica pesa oncie 25. L'Hippoiatrica oncie 33. 2. dramme, e 4. oboli. La Georgica oncie 37. e mezza.

Chos, seu congius, est duodecima pars Metretis, seu ceramij, quæ dicitur etiam amphora attica, capiens sextarios sex, seu chenices quatuor, Atticus pendet vncias centum, Hippoiatricus libras vndecim, vnciam vnam & obolos sexdecim Georgicus libras duodecim, & semis.

Chos, ouero Congio è la 12. parte d'vn Metro, ouero Ceramio, detto ancora Anfora Attica, o contiene sei sestarij, ouero Chenice 4. L'Attico pesa oncie cento. L'Hippoiatrico lib. 1 v. oncie 1. & oboli 16. Il Georgico libr. 12. e mezza.

Medimnus aridorum sicut cadus liquidorũ, qui dicitur etiam Metretes, & amphora attica, capit exestes septuaginta duos vel chanices quadraginta octo. Atticus pendet libras centum. Hippoiatricus libras cẽtum, & trigintatres, & vncias quatuor. Georgicus verò libras centũ quinquaginta.

Medimno è misura di cose aride, si come il Cado è misura di cose liquide, si chiama Metreto & anfora attica, e contiene xesti settantadue, ouero Chenici quarant' otto. L'Attico pesa libre 100. L'Hippoiatrico libre 133. & oncie 4. Il Georgico libre 150.

Artaba, mensura Aegyptia.

Artaba, è misura Egittia.

Quod si velis liquidorum iuxta pondus scire dimensionem exemplo desumpto ab oleo, melle, & vino, scire debes, quod mel grauius est vino tertia parte, vinum verò nona parte oleum superat. Mel autem ad oleum dimensum, dimidia eius parte ponderosius existit, & sic mel superabit oleum dimidia parte, vt gratia exempli, sit mensura oleũ libra nouem, illa vini erit libr. decem, & illa mellis erit libr. tresdecim cum dimidia. Et hanc proportionem seruare debes in cæteris alijs liquidorum dimensionibus.

Che se vorrai saper la misura delle cose liquide secondo il peso, pigliando l'essempio dall'olio, mele, e vino, hai da sapere, ch'il mele è vn terzo più greue del vino, & il vino vna nona parte più greue dell' olio. Ma il mele misurato con la misura dell'olio, si trouarà per la metà più greue, e così il mele supera l'olio per metà; come per essempio. Se vna misura d'olio pesa noue libre, e quella del vino pesarà 10. libre, e quella del mele 13. e mezzo. Et hai da seruare questa medesima proportione nella dimensione delle cose liquide.

Medicamenta substituta.

Medicamenti che si possono sustituire l'vno per l'altro, che volgarmente si chiamano Succedanei.

Pro Acacia H*ypocistis, aut succus foliorum Rois.*

Per l'Acaccia si puol pigliare l'Ipocistride, ouero succo di fronde Rois. Rois s'intende il Sumach.

Amaraco & pro maro. Vtraque maiorana latior videlicet, & tenuior. Pro maro, etiam sisibrium ex Dioscorida.

Per l'Amaraco, e per il Maro, l'vna, e l'altra Maiorana, cioè quella di foglie larghe, e quella di foglie strette. Et per il Maro, si può pigliare ancora il sisembro di Dioscoride.

Amomo. Acorus qui est calamus. Aromaticus vulgaris.

Per l'Amomo. Lacoro, il quale e il calamo Aromatico volgare.

Aspalatho. Agallocum, aut vbi in eodem medicamento, alias recipitur agallocum lignum guaicum, aut viticis semen.

Per l'Aspalatho l'Agalloco, o doue nell'istesso medicamento si riceue l'Agalloco, e l'As-

e l'Aspalto, all'hora se piglia in vece d'esso l'Agalloco, il Legno santo, ouero il seme d'Agno casto.

Been albo. Radices minores phu.

Per il been bianco le radice del Phu, ouero valeriana minore.

Rubro. Radices tormentilla.

Rubro. Le radice di tormentilla.

Vtroque. Tantum hormini, aut eius dimidium lingua auis.

Per l'vno, e l'altro Been, si piglia la metà l'horminio, ouero la metà de lingua Auis, cioè se c'entra ana scropolo vno di Been rosso, e bianco, si piglia scopolo vno di lingua Auis.

Bolo armena. Bolus armenus, orientalis vulgaris, qua verè est terra lemnia.

Per il Bolo Armeno. Si piglia il Bolo Armeno Orientale volgare, qual'è la terra Lemnia.

Calamo odorato vero. Angelica radices, vel acorus verus, idest calamus vulgaris, sed in minore quantitate.

Per il Calamo odorato vero. Radice d'Angelica, o il vero Acoro, cioè Calamo volgare, ma in minor quantità.

Cardamomo Cardamomum vulgare maius.

Per il Cardamomo. Il Cardamomo maggiore ordinario, cioè la Meleghetta.

Carpobalsamo. Cubeba vulgares contenta in siliquis, licet ipse forte non sint vera.

Per il Carpobalsamo, le cubebe ordinarie, che sono nelle scafe, quantunque esse non siano vere cubebe.

Cinabari Gracorum. Sanguis draconis in lachryma, quia ipse est vera cinabaris, si vero hac lachrima desit, substituatur lapis hematithes.

Per il Cinabrio de'Greci. Si piglia il sangue di Drago in lachrima, perche esso è il vero Cinabrio, e se non ci fosse, in loco suo la pietra Hematide.

Cinnamomo vero, quod inter cannellā selectiorem etiam nunc reperitur aliquando duplum ipsius cannella.

Per il vero Cinamomo (che alcune volte si troua tra la Canella fina) si piglia il doppio di detta Canella, cioè se entra compositione scropolo vno di Cinamomo vero, all'hora si mette scropoli doi di Canella fina.

Cocco infectorio, seu Chermes Arabum. Grana tinctorum.

Per il Cocco, ò grana infecta, ouero Chermes de gl'Arabi si piglia la Grana de' Tentori.

Costo. Radices Angelica in maiori dosi, aut vulgaris Zedoarie.

Per il Costo. Radiche d'Angelica in maggior quantità, ouero la volgare Zedoaria.

Cubebis. Vulgares cubeba contente in siliquis, ipse enim non sunt vera cubeba.

Per la Cubebe. Le Cubebe ordinarie contenute nelle scafe, quantunque esse non siano le vere Cubebe.

Doronicis. Caryophilli in minore quantitate, idest dua tertia partes.

Per il Doronice, i garofoli in minor quantità, cioè doi terzi.

Glaucio. Quod apud Aromatarios aliquos habetur aduectum ex Syria: quod autem factum est apud nos reijciatur, quia est ex chelidonio herba calida expressum.

Per il glaucio, quello portato dalla Syria, che si troua appresso alcuni Speciali, se pigli, Ma quello ch'è stato fatto nei nostri paesi non s'ha d'adoprare perche e fatta de Celidonia herba calida.

Hermodactilo. Agaricus, vel semen Ricini.

Per l'Hermodattilo, si piglia l'Agarico, ouero la sementa de Ricini.

Lapide armeno. Lapis armenus ex metallorum fodinis Germania, è la rocha delle torchine.

Per la pietra Armena: si piglia la pietra Armena delle miniere di metalli di Germania, e la roccha delle turchine.

Lapide Phrygio. Marchesita.

Per la pietra Frigia se piglia la Marchesita.

Lybistico. Quod nuper cognosci cepit, aduectū ex Montibus Liguria, non autem vulgare liuistcū, quod Hipposelinum creditur esse.

Per il Libistico. Quello che poco fà s'è cominciato a cognoscere, e viene apportato da i monti di Genoua, e nō già il volgar Libistico, quale se tiene per l'Ipposelino.

Lyncis lapide. Lapis Iudaicus.

Per la pietra Linci. La pietra Giudaica.

Pro Licio. Rhois decoctum in vasa eneo ad mellis crassitiem.

Per il Licio si piglia il decotto di Rois in vn vaso di rame, e bolli tanto, finche habbi consistentia di mele.

Malabathro. Nardus Indica, vbi autē in eodē medicamēto alias recipiatur hac nardus ponatur nardus celtica pro Malabathro.
Per il Malabatro. Si piglia Nardo d'India, doue poi nell'istesso medicamento s'adopera questo Nardo, all'hora per il Malabathro, s'adopri il Nardo Cletico.
Meo. Radices Cyperi, vel radices Imperatoria.
Per il Meo. Radiche di Cyperi, ouero d'Imperatoria.
Mumia. Asphaltum pice mixtum, vel pissasphaltum in exterioribus. Intrinsecus autem myrrha cum rubia.
Per la Mumia, nelli medicamenti esteriori si piglia l'Asfalto mescloato con pece, ouero il Pissasfalto. Ma per di dentro la Mirra con la rubia.
Nitro. Sal purgatus, & vstus.
Per il Nitro. Il sale purgato, e abrusciato.
Oleo sesamino. Oleum Amygdalarum dulcium, vel oleum Oliuarum dulcium lotum pluries.
Per l'olio Sesamino. L'olio d'Amandole dolci, ouero l'olio di oliua dolce lauato più volte.
Opobalsamo. Oleum ex seminibus citri, aut balsamum occidentis, non autem balsamum factitium vulgare ex multis compositum. Oleum ex caryophyllis, vel ex nuce myrristica, non multum videntur distare à balsamo.
Per l'Opobalsamo. Si piglia l'olio di seme di Cetro, ouero il Balsamo Occidentale, e non il Balsamo manuale volgare composto di molte cose. L'olio di Garofani, ò di noce moscata s'assimiglia assai al balsamo.
Osse de cor de Ceruis cornu cerui vstum non vulgare, quod adulterinum est.
Per l'osso de cuor di Ceruo si piglia il corno di Ceruo brugiato, ma non l'ordinario, il quale è falsificato.
Petroselino Macedonico. Petroselinum vulgare.
Per il Petrosello Macedonico, il Petrosello ordinario.
Seselii Massiliensi. Verum Siser montanum.
Per li Seselli Masiliensi, si piglia il vero Seselli montano.
Sisoni, vel Sisonis. Semen Dauci.
Per il Sisone, il Semento di Dauci.
Smyrnio. Vocati Macerones.
Smirnio sono li Maceroni.
Spodio. Ebur vstum intrinsecus, extrinsecus verum ex fodinis erutum, vt in compositionibus Graecorum.
Per il Spodio. Nelle cose intrinseche l'Elebore brugiato. Nelle estrinseche il Spodio vero cauato dalle miniere, come nelle compositioni de' Greci.
Struthio. Verathri nigri radices.
Per lo Struthio. Si piglia la radica dell'Elebore negro.
Xylobalsamo. Agallocum, vel ramusculi garyophyllorum, qui vulgo dicuntur. fusti si, medicamentum alias agallocum recipiat.
Per il legno di Balsamo. L'Agalloco ouero i ramusculi di Garofani, che volgarmente si chiamano fusti, quando nella detta compositione c'entrasse l'Agalloco.

Barbarum nominum expositio.

Espositione de' nomi Barbari.

A *Ben idem quod Christ, sextarius.*
Aben, ouero Christ, vuol dire sestario.
Acsathi
Acsufi } *Acetabulum.*
Acsunesi
Acsathi, ò Acsufi, ò Acsunesi, vuol dire accettabulo, vaso così detto.
Adar. vncia.
Adar, vuol dir vn'oncia.
Agrimonia vulgare Eupatorium Graecorum.
Agrimonia se chiama Eupotrio da i Greci.
Alchi. Drachma.
Alchi, vuol dir dramma.
Alchilati. Ceratium.
Alchilati vuor dir Ceratio sorte di peso.
Alhemen
Alheminon } *Mina*
Alhemen, ò Alheminon vuol dir la mina.
Alduracli. Pondus librarum trium si ponatur absolute.
Aldurach, vuol dire vn peso di tre libre, s'è posto assolutamente, cioè da per se.
Alchautus. Cyatus.
Alchautus, vuol dir vn bichiero.
Alcoanus. Duella.
Alcoano, vuol dir duella sorte di peso.
Alcanzubor. Cnoglossa.
Alcanzuber, vuol dir Cinoglossa.
Aldarach Italicum. Amphora Italica.

Aldarach Italica, vuol dire Anfora Italiana.
Almunesi. Cyatus.
Almunesi, vuol dire il bicchiero.
Alzanach glutinis. Visci aut ichtyrocolla.
Alzanach di Colla, si chiama il vischio, ouero Itorocolla.
Alsatil. Vncia.
Alsatil, vuol dire vn'oncia.
Anthosat Obolus.
Anthosat, vuol dire vn'obolo.
Antali Porcellette marine.
Antali, se nomano le porcellette marine.
Armie, Scrupulus.
Armie, se chiama vn scropolo.
Assabapha. Nux.
Assabapha, se chiama la noce.
Assathis Vncia.
Assathis, se chiama vn'oncia.
Atthogochilos. Drachma.
Atthogochile, se chiama la dramma.
Auguen. Vncia.
Auguen, se chiama l'oncia.
Aureus. Scrupuli quatuor.
Aureus, vuol dire quattro scropoli, cioè quattro denari.
Autulus. Ceratium.
Autulus, vuol dir'vn cerasio sorte di peso.
Bacchates parua. Drachma quinque.
Bacchates, bacchate piccole, sono cinque dramme.
Bachila / *Bachileon* } *Balanus*
Bacchila, o Bacchileon, Balbano sorte di pesce.
Balsamita. Sisymbrum.
Balsamita, è il Sissimbrio.
Bardana. Arcion personata.
Bardana, arcion personata.
Batolata. Herba sancta Maria amara.
Batola, se chiama l'herba di santa Maria amara.
Baurach. Nitrum.
Baurach, vuol dire il nitro.
Bedeguar. Spina alba.
Bedeguar, si chiama la spina bianca.
Ben, Glans myrepsica.
Ben, se chiama la ghianda mirepsica.
Betheca, Anguria, idest cucumer vulgaris.
Bethega, se chiama l'Anguria, cioè Cocomero ordinario.
Bimasui. Drachma quinque.
Bimasui, sono dramme cinque.
Blatthebizantia. Vnguis exquisitè bono odoris.
Blatthebisantie, vuol dire onghie esquisitamente di buono odore.
Bondachate. Drachma.
Bondachate vuol dire vna dramma.
Borax. Chrysocolla.
Borax, vuol dire Chryscolla, ò borace.
Branca Vrsina. Achanthus.
Branca Vrsina, vuol dire l'Acanto.
Briala. Cyathus.
Briala, vuol dire il bichiero.
Burungi. Doronicum.
Burungi, vuol dire Doronice.
Calaminaris lapis. Cadmia fossilis.
Calaminaris pietra, vuol dir Cadmia fossile.
Chalix. Phiala media.
Calix, vuol dire mezza carafa.
Canor. Cyathus.
Canor, vuol dire il bicchiero.
Carnabadium. Carui semen.
Carnebadium, è il seme del Carfolo.
Cathenghit. Ebulus.
Cathengit, vuol dire l'Ebulo herba.
Cerates. Semiobolus.
Cerates, vuol dire mezz'obolo.
Ceirach. Asplenum.
Cetrach, vuol dire Asplana.
Carabe. Succinum.
Carabe, vuol dire il Soccino.
Cheisim. Imperatoria.
Cheisin, vuol dire l'Imperatoria.
Chermes, Coccus infectorius.
Chermes, vuol dire la grana scarlata, ouero Coco infettorio.
Cherua. Ricinus, minor Latyris.
Cherua, è il ricinio, ò latiris de minor.
Chesmes. Passula sine arilis.
Chesmes, vuol dire l'vua passa senz'acili.
Chenica. Chenix.
Chenica, vuol dire le Chenice, sorte di misura.
Choenusum. Cyatis duo.
Choenusum, vuol dire due bicchieri.
Colananos. Cochlearium.
Colananos, vuol dire il cocchiaro sorte di misura.
Gotzumbri. Styrax calamita.
Cotzumbri, vuol dire storace calamita.
Condisi. Struthium.
Condisi, vuol dire il strutio, ò radicella, sorte d'herba.

Crispula.

Crispula, & Cotula non fratida. Buphthalmus.
Chrispola, o Cotula non fetida, è il busftalmi.
Cuabium. Cyatus.
Cuabium, vuol dire bicchiero.
Cumulus. Obolus.
Cumulo, vuol dir l'obolo.
Cherfe. Cinnamomum crassius.
Cherfe, vuol dire il Cinnamomo grasso.
Daguani. b } *Coratia duo.*
Danich
Daguanith, ò Danich, vuol dire due cerasis sorte di peso.
Darchini } *Drachma.*
Darchinia
Darchimi, ò Darchimie, vol dir dramma.
Darseni. Cinnamomum.
Darseni, vuol dir Cinnamomo.
Dentali. Conchalia marina, quæ vulgo porcellette dicuntur.
Dentali, vuol dir Cocchiglia marina, che volgarmente si chiamano porcellette.
Derach Italica } *Amphora.*
Durach Italicum
Derach. Italica, ouero Durach Italico, vuol dire Anfora, sorte di misura.
Eberie } *Sextarius Romanus.*
Euib
Eberie, & Euib, vuol dire sestario Romano sorte di misura.
Emphistides. Succus foliorum, & florum cisti, seu barba hircina.
Emphystides, vuol dire il succo delle foglie di Cisto, ouero barba ircina.
Entali. Porcellette marine, vulgo vocatæ quæ conchilia marina sunt fere minima.
Entali, vuol dire porcellette marine volgarmente chiamate, le quali s'assimigliano quasi alle conchillie marine.
Eupatorium Auicennæ. Eupatorium vulgare folijs cannabinis.
Eupatorio d'Auicenna, è l'Eupatorio commune di foglia simile alla canepa.
Eupatorium Mesues. Ageratum Dioscoridis
Eupatorio di Mesue, è l'Aggerato di Dioscoride.
Exagium scrupulis quatuor.
Exagio, vuol dire quattro scropoli.
Faclanarium } *Cochlenarium paruulum.*
Falgerim
Faclanario, o Faglierino, vuol dire cocchiaro piccolo.
Fahaliel. Cochlearium minimum.
Fahaliel, vuol dir cocchiaro piccolissimo.
Gersa Gerussa.
Gersa, vuol dir la biacca.
Gersa serpentaria. Cerussa ex radicibus serpentariæ, idest radices Ari, vel serpentaria præparata.
Gersa serpentaria, vuol dir biacca di radiche di serpentaria, cioè di radiche di herba, o di serpentaria preparata.
Germin } *Scrupulus.*
Guantus
Gormin, o Guantus vuol dir scropolo.
Harmel. Semen rutæ syluestris.
Harmel, vuol dire seme di ruta syluestre.
Herba crassula. Semperuiuum virumque.
Herba crassula, vuol dire, l'vna, e l'altra sempreuiue.
Herba moscata. Geranium latinorum apud Plinium.
Herba moscata, vuol dire Geranio de Latini appresso Plinio.
Herba venti. Non vna est, & in diuersis medicamentis diuersa herba pro ea sumenda sunt.
Herba di vento, non è vna solamente, & in diuersi medicamenti si deuono per essa pigliar diuerse herbe.
Heyl. Cardamomum maius.
Heyli, vuol dire grano di Paradiso, o Cardamomo maggiore.
Iohem. Congius.
Hiohem, vuol dire congio, misura.
Rararith } *Ceratium.*
Rerath
Rararith, o Rerath, vuol dire cerasio sorte di peso.
Rermeth. Scrupulus.
Rermeth, vuol dire scropolo peso.
Restutph Calcus.
Restutph, vuol dire calco, sorte di peso.
Resth. Sextarius.
Risth, vuol dire sestario misura.
Lacca. Cancamum.
Lacca, vuol dire cancamo.
Lingua auis. Semen fraxini.
Lingua d'vccello, vol dire seme di frasino.
Luf Serpentaria.
Luf, è la Serpentaria.
Missohaos. Semicongius.
Missohaos, vuol dire mezo congio peso.
Nabach. Drachma.

Nabach, vuol dire dramma.
Neremisoh. Semen, aut flos peoniæ.
Neremich, vuol dir seme, ò fior di peonia.
Nigella citrina. Melantij speties habentes semen citrinum.
Nigella citrina sorte di Melanto, ò di Nigella herba, che hà la semente citrina.

Ologinat
Onolos } *Obolus.*
Onosat

Oleginath, ò Onolos, ò Onosat, vuol dire Oboio.
Ominos. Mina.
Ominos, vuol dire mina sorte di peso.
Osmacti. Mistrum.
Osmati, vuol dire misti sorte di misura.
Philosandix. Cerussa vsta.
Philosandix, vuol dire Biacca abrugiata.
Saccarum tabenzeth. Saccharum purius.
Saccarum Tabenzeth, vuol dire Zuccaro molto puro.
Sacraiathi. Pondus est drachmarum viginti quinque.
Sacraiathi, è vn peso di vinticinque dram.
Sacros. Vncia.
Sacros, è vn'oncia.
Sauich. Hordeum confractum.
Sauich, vuol dire orzo macinato.
Santali Mazzambari. Santali citrini, seu santali odorati.
Santali Mazzambari, vuol dire sandali citrini, ò sandali odorati.
Scatuncellus. Cotyledon.
Scatuncellus, è il cotiledone.

Scebra
Scobram } *Esula*

Scebra, e Scobra, è l'Esola.

Sceitaragi
Seitaragi } *Iberis seu lepidium.*

Sceitaragi, e Seitaragi, è Liberide, ouero l'Epidio.
Sednegi. Lapis hæmatites, seu semen cannabis aut fumariæ.
Sedenegi, pietra ematide, ouero seme di canapa, ouero fumaria.
Secacul. Pastinaca agrestis.
Secacul, Pastinaca seluatica.
Secaniabin. Syrupus acetosus.
Secaniabin, è il siroppo acetoso.
Semina pellicini. Semina sunt plãta Pliniana.
Semina pellicini, sono le semente delle piante Pliniane.

Seminen
Seminet } *Obolus.*

Seminen, ò seminet, vuol dire obolo.
Semiuncia. Dracma quatuor.
Semiuncia, vuol dire quattro dramme.
Sextarius Arabicus. Semuncia.
Sestario Arabico, vuol dire mezz'oncia.
Siracop. Manna.
Siracop, vuol dir manna.
Sucaha. Spina Arabica.
Sucaha, vuol dire spina Arabica.
Terrastella. Talchus.
Terrastella, vuol dire Talcho.
Taraxacon. Cicorij species syluestris altera nempe latiorum foliorum, & hirsutorum.
Taraxacon, vuol dir vn'altra spetie di Cicorea siluestre, cioè di foglia larghe, & hirsute.
Tereniabin. Mel roscidum siue aereum.
Tereniabin, vuol dire mele rugiadoso, & aereo, cioè manna.

Tussuc
Tussugi } *Calchus.*

Tussuc, ò Tussugi, vuol dire Calco, sorte di peso.
Zurumbeth. Species Zedoariæ.
Zurumbet, spetie di zedoaria.
Zimar. Viride æris.
Ziniar, vuol dire Verderame.

RAGIONAMENTO delli conditi, e conserue.

Conditi, ouero conserue sono quelli fiori, frutti, frondi, sorte di radiche, e simili conseruati nel proprio, e miglior modo, & essere, ò con mele, ò con zuccaro, ò con sapa, ò con aceto, ò altro liquore, e però si chiamano conditi, ouero conserue: E de' conditi, alcuni sono appropriati all'ostomaco, & al cuore, come li Mirabolani, citrini, [illegible], persichi, scorze di cedri, e d'arancie, & anco quelli di cotogni. Al fegato, li [illegible] di lattuca, e prune, & alla testa [illegible] la conserua di Rosmarino di Saluia [illegible] gli occhi quella l'Eufragia. Al cuore la borraginata Al stomaco, & al cuore [illegible] Al petto la violato, Alla milza & al fegato, quella di cicoria. Et alle reni quella di fior di malua, & altre.

De

De Conditis.

MVlta sunt, quæ à Pharmacopeis condiri solent, flores, fructus, herbæ radices, cortices; aut vt palato gratiora sint, aut vt diutius adseruentur. Horum nonnulla in vsum tantum medicinæ vtilia sunt, alia ad obsonatricem pertinent: de illis itaq; paucis agendum est, ne quidquam in componenis medicamentis desideretur.

Delle cose condite.

SOno molte cose, che da gli Speziali si sogliono condire, cioè fiori, frutti, herbe, radiche, scorze, accioche al palato siano più gustose, ouero, accioche si conseruino più longamente. Di queste ve ne sono molte, che sono all'vso solo della Medicina assai vtili, & altre appartengono al companatico, di quelle dunque non s'estenderemo troppo, acciò non si lasci di dire à pieno di quello, che appartiene à compotre li Medicamenti.

De conseruis, & condiendis floribus.

PArantur ex floribus, aut herbis conseruæ hoc pacto: Primo præcisis florum vnguibus, si qui sint, in vmbra modicè siccantur, conciduntur, aut in mortarium contecti tunduntur exactissime, tussis, vel concisis triplum saccharum adijcitur simul vtraque diligenter tunduntur, & commiscentur, postea in vitrea, vel vitreata, & densata vasa reposita soli exponuntur exsiccanda. Cauendum autem ne in ipsa fermentatione intumescentes diffluant quod in floribus borraginis, & buglossi solet euenire plerumque. Id autem præcauetur, si vasa ad summum non impleantur.

Eadem ratio est, si ex folijs herbarum conseruas efficias.

Delle conserue, e del modo, che si condiscono li fiori.

IN questo modo si sogliono preparare le conserue si de fiori, come dell'herbe. Primieramente tagliati i pedicozzi si leueranno; e si seccaranno all'ombra per poco tempo, dipoi si taglieranno minutamente, ouero si pisteranno nel mortaro con diligenza tagliati, ò pesti, se gli aggiongerà tre volte tanto zuccaro, e così mescolati insieme diligentemente si pisteranno, dopoi si metterà in vaso di vetro, ò inuetriato, e ben densato, e si metterà à seccare al Sole, e si metterà a seccare al Sole, e si deue auertire mentre crescono nella bollitione loro, non vadino fuora; ilche per il più suole succedere ne' fiori di boragine, e di buglossa. Ma questo non arriua se non s'empie il vaso à fatto. L'istesso farai nella conserua, che farai delle foglie dell'herbe.

Quando si vorrà fare ciascuna delle sudette conserue; si pigliarà primieramente libre vna di zuccaro bianco chiarificato e ridotto a cottura di manus Christi, e poi vi si aggiungerà oncie quattro quella sorte di fiori, ò d'herba che si vol conseruar; ma però con la regola data di sopra, e poi si metterà al fuoco fin tanto che acquisti vnione, & in fine si saluarà in vn vaso coperto, col tenerlo al Sole fin tanto; che la detta conserua sia fermentata. E quando non vi sarà commodità di Sole, si potrà porre in stufa, doue si fermentarà più presto, e tanto vi restarà il suo proprio colore, e virtù. E si auuerta, che doue l'Antidotario dice, che tanto i fiori, quanto l'herbe, si debbano prima seccare all'ombra per poco tempo, si deue intendere di lasciarle stare vn poco a passire. E questo è quanto si osseruarà nelle dette conserue.

De floribus Rosmarinis condiendis.

EX floribus autem Rosmarini conserua efficitur sic. Primo saccharum vltra syrupi consistentiam coquitur: in id flores tusi coniiciuntur, & simul aliquandiu super prunas commiscentur, nam alias ob siccitatem non facile cum saccharo coalescunt.

Florum saluiæ eadem res est.

Delli fiori di Rosmarino che si condiscono.

LA conserua de fiori di Rosmarino si fà in questo modo. La prima cosa si mette à cuocere il zuccaro, fin che ha consistenza più che di siroppo. In questo poi si pongono dentro li fiori acciaccati & insieme per alquanto in sù la brasa si mescolano, perche altrimente per la siccità non così facilmente s'vnirebbono col zuccaro. L'istesso si farà ne' fiori di Saluia.

Mentre si vorrà confettare i sudetti fiori di Rosmarino, si osseruarà la regola de' fiori, & herbe data in commune; ma in questa particolar conserua, sarà bene di mettere li fiori integri, perche meglio riteneà il suo proprio colore, e la detta conserua non verrà di forma viscosa. Et il simile si osseruarà de' fiori di Saluia.

De condiendis radicibus recentibus.

Radices si recentes sint, & virides abrasis prius internis filamentis coquantur donec mollescant, vt iringii, cichorii, buglossi, nymphea, belenii, deinde aeri exposita leuiter resiccentur, in aere à se mutuo seiuncta, posteà syrupo affuso condiantur. Quantitas syrupi tegendis radicibus idonea sit.

Eadem quoq; condiendorũ corticum ratio est.

Delle radiche fresche, che si condiscono.

SE le radiche saranno fresche, e verde leuata prima di dentro l'anima, si mettano a cuocere, sin tanto che si mollischano, come di cicoria, d'Iringio, di buglossa, di nimfea, d'elenio, dopoi messe all'aria si seccaranno leggiermente separate l'vne dall'altre; dopoi si condiscono co'l siroppo. La quantità del siroppo deu'essere sufficiente, cioè tanta, che cuopri le radiche. E l'istesso si deue osseruar in condir le scorze.

Quando si vorrà condire le radiche fresche, si deue auuertire, che doue l'Antidotario dice, che si metta le radiche a seccare all'aria leggiermente, si deu'intendere di lasciarla scolare dall'acqua doue sono state. Il zuccaro poi c'hauerà da seruire per tal'effetto, conuerrà che sia giuleppato lungho, accioche più facilmente penetri nella sostanza delle radiche con osseruanza, che detto giuleppe sia posto freddo, e lasciaruelo star cõ le dette radiche spatio di due giorni. E doppo che saranno passati li dui giorni si leuà il giuleppe dalle radiche, e di nuouo si porrà a fuoco lento, à fine che la sua humidità si vadi risoluendo, e poi tornare a metterlo con l'istesse radiche fredde per spatio di dualtri giorni, e finalmente si metteranno le radiche col detto giuleppo à fuoco lento, fin tanto che ello sia ridotto in forma di siroppo, con auuertenza, che nel riporlo nel vaso sia di tanta quantità, che copra le radiche.

De condiendiis radicis aridis.

SI radices arida sint, vt Xingiberis, acori, calami aromatici, & similium, detracta prius leuiter externo cortica, in acerrimo lixiuio macerentur, dum molle euadant, deinde pura aqua frigida subinde mutata perfundantur, & abluantur donec contracta ex lixiuio acrimonia, & lentor omnino recesserint tum leuiter coquantur, vt moliores fiant, postea exsiccentur, & dilutiore syrupo frigido condiantur, altero, vel tertio die, rursus idem syrupus coquatur ad crassiorem consistentiam vbi refrixerit, superfundatur. Tertio, vel quarto postea die vna cum syrupo coquuntur ad iustam consistentiam. Sunt qui aridas radices, & fructus, vt molles reddantur a se distinctas in arena sepeliunt: aquam effundunt frequenter. Quarto quoque die arenam mutant; dum tumeant, & mollescant, tum aqua pura per fundunt, & abluunt.

Alii in lixiuium calcis etiam modicum iniiciunt, vt acrius reddatur.

Alii alio modo idem prestant, verum prior elegantior, & facilior.

Delle radiche secche che si condiscono.

SE le radiche saranno secche, come di Zenzero d'Acoro, di Calamo aromatico & altri simili, leuata prima leggiermente la scorza, si macerino in liscia forte, fin tanto che diuentino molle, dopoi si mettino drento l'acqua chiara fredda spesso mutata, e si lauino, s'inche è leuata l'amarezza della lescia, e poi si cuocino leggiermente, acciò più s'immorbidiscono, e dopoi si secchino, e condiscono nel siroppo temperato freddo, e dopoi dui, ò tre giorni si cuoca il siruppo fin che si restringi. E quando sarà riserbato reffreddato, si rimetti di sopra. E doppo il terzo, ò quarto giorno si cuochino col siroppo à giusta misura. Ci sono di quelli, che per morbidire dette raddiche le ponghono sotto l'arena, e buttano sopra spesso l'acqua. Et ogni quattro giorni mutano l'arena, quando comincia ad amorbidirsi, & infiammarsi, all'hora le mettono in acqua pura e le leuano, Alcuni altri pongono

gono dentro la lescia vn poco di calce, acciò la lescia sia forte, & altri in altro modo. Nondimeno la ricetta di sopra è la più commune, e la più facile.

Circa al condire alle radiche secche, si osseruarà prima di humettarle, e per far meglio quest'operatione, sarà bene di esseguire il primo modo detto di sopra della liscia semplice, e poi con l'acqua come si è detto, e quanto al restante si osseruerà la regola data nelle radiche fresche. E doue l' Antidotario dice, che le radiche leuate dall' acqua, si secchino, si deue intendere di lasciarle scolar bene.

De condiendis fructibus.

IN condiendis fructibus hæc primum ratio seruanda est, si molles, & aquosi sint, vt cerasa, pruna & similes antequam ad perfectam maturationem peruenerint, auellendi, & saccharo, vel melle clarificato, & cocto ad iustam crassitudinem perfundendi, & condiendi. Si duri, vt nespila, cotonea, pira, non prius condiendi, quam integram maturitatem adepti fuerint.

Delli frutti che si condiscono.

NElli frutti che si condiscono, queste cose si deuino osseruare. Se sono molli, & acquosi, come cerase, brugne, e cose simili, si debbano cogliere prima che siano mature a fatto, e condite con zuccaro, ò mele purificato, e cotto a giusta misura. Se li frutti saranno duri come nespole, cotogni, pera, è simili, non si debbano condire, prima che non siano ben maturi.

Circa alla conserua de' frutti, che sono di dura sostanza, come pera, nespole, e simili, si deuono condire quando sono maturi a perfettione, e non darli tempo, doppo colti dall'albero, accioche non diuentino mezzi, e mentre si metteranno nel zuccaro, ouero mele, sarà bene che sieno prima mondati dalla scorza, a fine che'l zuccaro penetri più facilmente nella sostanza loro, e restino lisci, e non crespi. E nel restante, tanto delli frutti naturalmente duri, quanto delli molli si osseruarà quanto si è detto nelle radiche.

De condiendis myrobolanis.

COndiuntur myrobolanorum duæ species præcipuè, chebulorum, & emblicorum. Condiuntur autem sicci hoc pacto. Ante omnia stilo vndequaque transfiguntur, aut compunguntur, mox in aqua soli exposita quotidie mutata macerantur, donec intumeant, & molles euadant, tum in saccharum multa aqua dissolutum, & clarificatum frigidum merguntur. Secundo postea, aut tertio die extrahuntur, saccharum iterum coquitur ad iustam crassitudinem, refrigeratumque denuo superfunditur, demum tertio vel quarto die eodem saccharo incoquuntur leuiter, & in vitria vase reconduntur.

Sunt qui contractum humorem aqueum prius iubent exsiccari vbi in aqua pura macerati tumeant, & molles euaserint. Exsiccantur autem in assere, aut in cribro, in aere dispositis, deinde Saccharo condiuntur. Sunt etiam qui stylo perforatos statim in aqua pura decoquant, vt mollescant.

Alij lixiuio macerant, aut in arena sepeliunt, vt de zingibere dictum est.

Delli mirobolani, che si condiscono.

DVe sorte de Mirobolani si condiscono, Chebuli, & Emblici. E li secchi si condiscono in questo modo, In prima si forano con vn'Ago per tutto, e dipoi posti in acqua si pongono al Sole à macerarsi, e l'acqua se li muti ogni dì fin tanto che siano gonfij, e diuentino molli, dopoi si mettino dentro al zuccaro purgato, e liquefatto con acqua, e freddo. E dipoi il secondo, ò terzo giorno si cauino fuora, & il zuccaro di nuouo si cuoca ad vna giusta misura, e di nuouo rifreddato si ponghino dentro, e dopoi il terzo giorno si cuocino dentro il medesimo zuccaro lentamente, e si riponghino in vasi vetriati. Vi sono di quelli che vogliono, che si debba disseccare quell'humidità acquosa contratta prima, quando essendo stati messi nell'acqua pura à macerare saranno diuentati gonfij, e molli. Ma si seccano sopra vna tauola, ouero criuello posti all'aria, e dopoi si condiscono con zuccaro. Sono anco di quelli che foratoli subito li cuocono in acqua chiara, acciò s'immorbidiscono. Altri li macerano nella liscia, ouero li sepelliscono nell' arena, co-

ua, come si è detto di sopra nel zenzero.

Li mirobolani doppo che si saranno purgati nel modo sudetto, e scolati dall'acqua, si vniranno col zuccaro giuleppato lungo, e freddo. E del restante si osseruarà quanto si è detto ne gli altri conditi.

Citriorum condiendorum ratio.

ELiguntur matura, grandiora, & infrustā secantur iustæ magnitudinis, tum detracto exserno cortice, & succosa parte, macerantur in aqua pura, quotidie mutata diebus quinque, deinde coquuntur dum mollescant, mox ablata, & in cribro disposita, aeri exponuntur, donec conceptus humor efluat, tum saccharum larga aqua dissolutum & clarificatum superfunditur. Tertio postea die rursus coquitur ad iustam consistentiam iulebi, superfunditurl. Quod si dilutius post modum euadat, lento igne sacchararo incoquuntur, ad conuenientem spissitudinem.

Nonnulli à principio aqua incoqui iubent, deinde sacobaro condiri.

Alii quatuor prioribus diebus, dum in aqua macerantur, aqua salis aliquid iniiciunt.

Modo di condire li Cedri.

FRa li cedri si capano i più maturi, e grādi, e tagliati in fette di mediocre grandezza, leuata poi la scorza di fuori, e l'agro di dentro, si pongono a macerare in acqua chiara mutata ogni dì, per spatio di cinque giorni dopoi si cuocono, fin a tanto che venghino molli, e posti sopra vn criuello si pongono à disseccare all'aria, e dopoi si ponghi il zuccaro di sopra dissoluto con acqua chiara, il terzo giorno si cuoca vn'altra volta, fin che diuenti come giuleppo, e si ponghi di sopra. Ma se non deuenta spesso, di nuouo si cuocono col zuccaro a fuoco lento, fin che si restringi conuenientemente. Alcuni vogliono che da principio si ponghino a cuocere nell'acqua, e poi à condirli col zuccaro. Altri, mentre che si macerano nell'acqua i quatro primi giorni, l'infondono dentro vn poco d'acqua salata.

Nel condire li sudetti cedri, s'indolciscono con più breuità, quando si fanno bollire prima per alquanto nell'acqua fredda col mutarla spesso, & indolciti che saranno, & scolati dall'acqua à perfettione si osseruarà la regola de gli altri conditi.

Cortices citriorum malorum quomodo condiantur.

CItriorum malorum cortices à carne purgati in aqua, aut lixiuio tamdiu macerandi, dum amaritudinem deposuerit & dulcorem contraxerint; tum lixiuii acrimonia purganda, multa aqua frigida pura deinde coquendi, vsque dum mollescant, postea atri exponendi in cribro dispositi, vt aqueus humor effluat: deinde saccharum tripla aqua mensura dissolutum, & clarificatum superinfundendum. Rursus secundo, aut tertio die sublatus corticibus coquendum ad conuenientem syrupi crassitudinem, vbi refrixerint, superfundendum, postremo vbi in illo syrupo diebus tribus, aut quatuor cortices maduerint, cum eo leniter coquendi, dum aqueus humor prorsus absumptus sit.

In che modo si condiscono le scorze di Cedro.

LE scorze di Cedro mondate dalla carne di dētro si mettono à macerare in acqua chiara, ouero liscia, fin tanto che non siano più amare, dipoi per leuargli l'amarezza della liscia, si lauino con acqua chiara, fredda, poi se cuochino, fin che s'ammollischono, poi stesi sopra criuello si mettino all'aria, acciò scolino, pigliasi dopoi il zuccaro dissoluto, e chiarificato in acqua chiara al doppio tre volte, e così purgato si ponghi di sopra. Doppo il secondo, ò terzo giorno, leuate via le scorze, si cuoca di nuouo a connenueniente cuocitura d'vn siroppo, quando sarà rifreddato, vi si ponghino dentro, e quando ci saranno state tre, ò quattro giorni, si debbano cuocere lentamente con detto Siroppo, fin tanto che sia a fatto l'humore acquoso consumato.

Circa al condire le sudette scorze, si costuma di metterle prima nella salimora per spatio di otto giorni, e poi dissalarle col metterle nell'acqua dolce, col farle alquanto bollire, e del resto osseruare quanto si è detto di sopra. E con questo modo di condire resteranno le scorze liscie, & alquanto durette.

De

De nucibus inglandibus condiendis.

N*Vces inglandes maturæ colligendæ, diebus nouem, aut decem in aqua puræ bis quotidie, ter, vel quater mutata macerundæ. Verum exterior cortex prius leuiter auferendus est, & nuces tenui stylo iuxta longitudinem, & latitudinem transfigendæ, vbi vero amaritudinem deposuerint, in aqua coquendæ, dum mollescant, postea leuiter resiccandæ, tum foramina caryophyllis, & cinamomo implenda, in longas festucas conciso: postremo affusa syrupo tepido asseruandæ. Cauendum autem summopere est, ne calidior syrupus affundatur, nam alioquin contrahuntur, & corij instar tenaces euadunt. posterius vbi syrupus aquosior redditus est, ne fructus corrumpantur, rursus exemptis nucibus ad conuenientem crassitudinem coquatur: & vbi refrixerit, superfundatur. Idem tertiò faciendum, si dilutior videatur.*

In che modo si condiscono le noci.

LE noci si cogliono inanzi, che siano mature, e si faccino stare per spatio di noue, ò dieci giorni nell'acqua chiara mutata tre, ò quattro volte il dì per amorbidirle. Ma prima s'hà da leuare leggiermente la scorza di fora, e forare la noce per longo, e per per trauerso con vn stecco sottile, e quando haueranno lasciata l'amarezza, si deuono cuocere con acqua, fin tanto, che s'ammolischino, dopoi si faccino leggiermente seccare, otturandogli li busi con garofani, e cannella tagliata in pezzi sottili, vltimamente si deuono vnire col siroppo tepido messo di sopra. Ma bisogna guardarsi sopra tutto, che il siroppo non s'infondi troppo caldo, perche altrimente si ritireranno è diuentaranno toste come corame, vltimamente s'il siroppo è diuentato acquoso troppo; acciòche il frutto non se corrompi, leuate via le noci, si deue di nuouo cuocere à conueniente cuocitura, e quando sarà rifreddato sì rimettino dentro. Il medesimo si farà anco, la terza volta, se si vede ch'il Siroppo sia troppo liquido.

Mentre si vorrà condire le sudette noci sarà molto meglio di fare elettione delle grosse, ma però, che le parti dentro non sieno troppo dure, e queste di tal conditione, riescono migliori delle piccole. E del rimanente si osseruarà le regole ordinarie de gli altri conditi.

De Cotoneis condiendis.

E*Liguntur cotonea grandiora, matura non putrida, detracto cortice secantur in frustra, semina & membrana in quibus continentur, abiiciantur, mox in aquam frigidam merguntur, ne atrum colorem attrahant, postea coquantur in saccharo multa aqua dissoluto, & clarificato, donec dissolui incipiant; tum amoueantur, saccharum vlterius coquitur, & vbi refrixerit, superfunditur, altero, aut tertio postea die leuiter eodem saccharo incoquuntur, dum aquosus humor prorsus absumptus sit, tum moscho nonnulli aromatizant, postea in vase vitreato reponunt, eodem saccharo contegunt.*

Delle cotogne, che si condiscono.

SI capano le Cotogne più grosse, mature, che non siano guaste, e leuatoli la scorza se faccino fette, e si leui il seme, e pelle nelle quali sono contenute: poi si mettino in acqua fredda, acciò non diuentino nere. Dopo si mettino a cocere nel zuccaro dissoluto, e purgato con acqua, fin tanto che comincino a disfarsi all'hora si leuino fuori, & il zuccaro, si continui a cuocere, e quando è rifreddato, si metti di sopra, & il secondo, ò terzo giorno poi si cuocano di nuouo nell'istesso zuccaro leggiermente, s'in tanto; che l'humore acquoso sia tolto via affatto. All'hora molti ci pongono il muschio per fargli odoriferi, poi si mettino in vaso vitriato coprendolo dell'istesso zuccaro.

Del modo di condire i cotogni s'è detto di sopra quanto si deue osseruare, ma particolarmente auuertisco, che li cotogni siano primaticci ben conditionati: e posti in opera subito che son colti dallo albero sono ottimi in questo particolare & in ogn'altra occasione doue seruono, percioche in detto tempo i cotogni hanno vna propria humidità, la quale è cagione, che fa venire il condito trasparente, e di acceso colore. Il muschio poi gli si da poluerizato con vna parte di zuccaro.

Diacedonium simplex, quo frequenter vtimur.

COtonea mala primum in frusta secantur ab externo cortice, & seminibus purgantur, coquuntur in pari sacchari quantitate, quod prius in syrupum seu Iuleb longum solutum sit, vbi iam ferè integram coctionem adepta fuerint, & ruborem contraxerint, ab igne deposita in minimas particulas diuiduntur, & denuo coquuntur, donec absolutam coctionem, nacta sint, leuiter subinde agitando, ne fundo vasis adhæreant, aut rubor color in album degeneret. Quod si colorem rubicundum non satis contraxisse videantur, inspersa aqua pura, aut succo cotoneorum, feruor sistendus est, & coctio producenda, vt interea conueniens rubor acquiratur. Iusta vero coctio deprehenditur, si guttæ aliquot in lancem proiectæ, refrigeratæ, lancè non adhæreant.

Sunt qui moscho misto odoris gratiam conciliant, admiscetur autem tum primum ab igne deposita in minutas partes diuiduntur.

A fare il Diacidonio semplice, che communemente s'vsa.

LE Mela Cotogne dalla scorza de fora, e dalla parte di dentro mondate bene tagliate in fette, si cuocano in altra tanta quantità di zuccaro, dissoluto prima in siroppo, ò giuleppo longo. E quando saranno cotte in giusta cottura, e deuentate rosse, leuate via dal fuoco, si taglieranno in pezzetti piccoli, e di nuouo si metteranno al fuoco, fin tanto, che siano finite di cuocere, mescolandole leggiermente, acciò non s'attacchino al vaso, ouero, che in cambio di rosse, non si faccino bianche. E se non saranno rosse à bastanza, messoci acqua chiara, ò succo di Cotogni, si trattenghi il bollore, e si prolonghi la cocitura, accioche in quel mentre diuenghino rosse. Ma la giusta cocitura si conosce, quando certe goccie colate in vn piatto, doppo che saranno fredde, non s'attaccaranno. Sono di quelli, che per darli odore, ci mettono del mosco, e lo mettono, quando la prima volta leuato ch'è dal fuoco, se ne faranno pezzi piccoli.

Chi vuole, che'l Diacidonio semplice venghi trasparente, e di acceso colore, conuerrà di cuocerlo a fuoco lento, e leuarli continuamente la schiuma, che fa bollire, e dopo che sarà leuato dal foco per riporlo, vi si aggiungerà il moscho resoluto con vn poco di succo di Cotogni.

Diacidonium tenuius, quod gelu cotoneorum vocatur.

SVmatur sacchari optimi libræ duæ, modica aqua clarificentur, coquantur ad iustã consistentiam adde decoctionis cotoneorum libras suas, succi recentis, & purgati libram mediam, carnium cotoneorum in aqua coctorum, & per cerniculum excretorum, an libram mediam, vel vncias quatuor, si mollius efficere desideras; coquantur simul in conuenientem modum, & in vasa proba recondantur, aut in varias formas impressas calens iniectum effingatur. Alij neque succum, neque tantam decocti quantitatem sacchari inijciunt, sed id palato gratius ventriculo inutilius est.

A fare il Diacidonio sottile, che propriamente si chiama Gelo di Cotogne.

SI piglino due libre di zuccaro fino, e si purghino bene, con vn poco d'acqua chiara, e si cuocino fin'à giusta consistentia all'hora si ponghino dentro due libre di decottione di Cotogne, e mezza libra di essẽ fresco, e purgato, e mezz'altra libra, ò quattr'oncie di polpa di Cotogne cotte nell'acqua, si cuocino insieme conuenientemente, e si riponghino in vasi buoni, ouero messo caldo dentro, s'imprimino in varie forme. Altri non mettono dentro il zuccaro, ne il succo, ne meno tanta quantità di decottione, ma questo è grato al gusto, & inutile al ventre.

Quando nel sudetto gelo vi si mette più cotogni della sudetta dosa, ben spesso la sua cottura riesce che non condisce, e mantiene il proprio colore, che da principio egli si ha acquistato.

Dyacidonium Galeni.

ACcipe succi malorum cotoneorum quæ dulciora, maioraque, & minus acerba sint,

sint, sextarios duos, idest libras tres, & vnc. quatuor; Mellis optimi sextarios itidem duos hoc est libras quatuor, & semis. Aceti sextarium vnum & semissem, qui pendet libras duas, & vncias tres, hæc cum super prunas modice coxeris, immittes zingiberis vncias tres, piperis albi, vncias duas, deinin simili igne recoques, donec sit mellis crassitudo. Eadem ferè est ratio si ex sacchare parari desideres.

A fare il Diacidonio di Galeno.

PIglia tre libre, e quattro oncie di succo di mela Cotogna, delle più grande, e dolci che si possono trouare, e delle manco acerbe, quattro libre, e mezza di mele ottimo, e buono, due libre, e tre oncie di Aceto, e quando saranno queste cose alquanto cotte sobra la brascia, ci metterai dentro tre oncie di zenzero, e due oncie di pepe bianco, e dopoi tornerai a cuocere con simil fuoco lento, fin tanto che diuenghi spesso, come mele. Il medesimo farai, volendole cuocere col zuccaro.

Nel voler fare il sudetto Diacidonio di Galeno, si osseruarà particolarmente di chiarificare il mele con l'acqua, con leuarli perfettamente la schiuma, e poi in fine della sua cottura, vi si mettera le spetie pistate grossamente, & auuertiscasi che la cottura del detto mele, sij più gagliarda di quella del zuccaro

Diacydonium solidum.

SVmatur sacchari optimi puluerizati, & per cerniculum excreti libra vna, carnium cotoneorum quæ elixata in aqua purissima, & per cerniculum transmissa sint, libra dua, commisceantur simul, & coquantur ad iustam consistentiam, & dum vasi non adhereant, dein in lances, vel tabulam marmoream puluere sacchari conspersam vel oleo amygdalarum dulcium recenti illitam eyciantur, in frustra succentur, postremo in sole, aut hypocausto siccentur. Eadem ratione e persicis, aut malis parabitur.

A fare il Diacidonio solido.

PIglia vna libra di zuccaro fino pisto, e passato per il criuello, e due libre di polpa di Cotogne mondate dalla scorza fuora, e dalla parte di dentro, e bollite in acqua chiara, e colate al criuello, e mescolate insieme si cuocino in giusta cuocitura, sin tanto che non s'attacchino al vaso, doppo si mettino sopra vna tauola di marmo spoluerizzata sopraui col zuccaro, ouero onta con oglio di mandole dolci, e così se ne faccino pezzetti, all'vltimo si secchino al sole, ò dentro la Stufa. L'istesso si fara de' persichi, e mele.

Chi desidera che'l sudetto Diacidonio solido, venghi più bianco, e trasparente che sia possibile, metterà prima li cotogni sani, & intieri a bollire nell'acqua e poi che saranno cotti a sufficienza, pigliarà la sua polpa separata dalla scorza, midolla, e passata che sarà per seta, incontinente si accompagnarà col zuccarò, e dopo vna debita cottura, se ne formi ramagli.

RAGIONAMENTO

Delli Elettuarij.

LI Lettuarij sono medicine composte di varij semplici eletti in varij modi preparati, col zuccaro, o mele, o siroppo incorporati, e diligentemente vniti secondo la graduatione dell'arte. Diuersi nomi hanno li Elettuarij secondo li diuersi luoghi, o le diuerse persone loro primi inuentori: ma poco importa stendersi in questo. Solo si dirà, che Antidoto, e Dia sono vocaboli Greci, che in lingua nostra significa compositione, o confettione, ouero elettuario, e questi sono sopranomi cõmuni a qualsiuoglia Elettuario, si che risultano vna cosa medesima. Ancorche gl' Elettuarij siano tutti composti di più semplici; nondimeno alcuni sono chiamati semplici, non perche siano composti d'vn semplice, ma perche del medesimo nome ne farà vn'altro composto di più semplici, che il semplice, come il Diapruno semplice, & il solutiuo, ma meglio sarebbe dir Diapruno lenitiuo, che dir semplice, perche và nel numero delli lenitiui Elettuarij,

e l'Aspalto, all'hora se piglia in vece d'esso l'Agalloco, il Legno santo, ouero il seme d'Agno casto.

Been albo. Radices minores phu.

Per il been bianco le radice del Phu, ouero valeriana minore.

Rubro. Radices tormentillæ.

Rubro. Le radice di tormentilla.

Vtroque. Tantum horminij, aut eius dimidium linguæ auis.

Per l'vno, e l'altro Been, si piglia la metà l'horminio, ouero la metà de lingua Auis, cioè se c'entra ana scopolo vno di Been rosso, e bianco, si piglia scopolo vno di lingua Auis.

Bolo armena. Bolus armenus, orientalis vulgaris, quæ verè est terra lemnia.

Per il Bolo Armeno. Si piglia il Bolo Armeno Orientale volgare, qual'è la terra Lemnia.

Calamo odorato vero. Angelicæ radices, vel acorus verus, idest calamus vulgaris, sed in minore quantitate.

Per il Calamo odorato vero. Radice d'Angelica, o il vero Acoro, cioè Calamo volgare, ma in minor quantità.

Cardamomo. Cardamomum vulgare maius.

Per il Cardamomo. Il Cardamomo maggiore ordinario, cioè la Meleghetta.

Carpobalsamo. Cubebæ vulgares contentæ in siliquis, licet ipse forte non sint vera.

Per il Carpobalsamo, le cubebe ordinarie, che sono nelle scafe, quantunque esse non siano vere cubebe.

Cinabari Græcorum. Sanguis draconis in lachryma, quia ipse est vera cinabaris, si vero hæc lachrima desit, substituatur lapis hematithes.

Per il Cinabrio de'Greci. Si piglia il sangue di Drago in lachrima, perche esso è il vero Cinabrio, e se non ci fosse, in loco suo la pietra Hematide.

Cinnamomo vero, quod inter cannellã selectiorem etiam nunc reperitur aliquando duplum ipsius cannellæ.

Per il vero Cinamomo (che alcune volte si troua tra la Canella fina) si piglia il doppio di detta Canella, cioè se entra compositione scropolo vno di Cinamomo vero, all'hora si mette scropoli doi di Canella fina.

Cocco infectorio, seu Chermes Arabum. Grana tinctorum.

Per il Cocco, ò grana infecta, ouero Chermes de gl'Arabi si piglia la Grana de' Tentori.

Costo. Radices Angelicæ in maiori dosi, aut vulgaris Zedoariæ.

Per il Costo. Radiche d'Angelica in maggior quantità, ouero la volgare Zedoaria.

Cubebis. Vulgares cubebæ contentæ in siliquis, ipse enim non sunt veræ cubebæ.

Per la Cubebe. Le Cubebe ordinarie contenute nelle scafe, quantunque esse non siano le vere Cubebe.

Doronicis. Caryophilli in minore quantitate, idest duæ tertiæ partes.

Per il Doronice, i garofoli in minor quantità, cioè doi terzi.

Glaucio. Quod apud Aromatarios aliquos habetur aduectum ex Syria: quod autem factum est apud nos reijciatur, quia est ex chelidonio herba calida expressum.

Per il glaucio, quello portato dalla Syria, che si troua appresso alcuni Speciali, se pigli, Ma quello ch'è stato fatto nei nostri paesi non s'ha d'adoprare perche e fatta de Celidonia herba calida.

Hermodactilo. Agaricus, vel semen Ricini.

Per l'Hermodattilo, si piglia l'Agarico, ouero la sementa de Ricini.

Lapide armeno. Lapis armenus ex metallorum fodinis Germaniæ, è la rocha delle torchine.

Per la pietra Armena: si piglia la pietra Armena delle miniere di metalli di Germania, e la roccha delle turchine.

Lapide Phrygio. Marchesita.

Per la pietra Frigia se piglia la Marchesita.

Lybistico. Quod nuper cognosci cepit, aduectũ ex Montibus Liguriæ, non autem vulgare liuistictũ, quod Hipposelinum creditur esse.

Per il Libistico. Quello che poco fà s'è cominciato a cognoscere, e viene apportato da i monti di Genoua, e nõ già il volgar Libistico, quale se tiene per l'Ipposelino.

Lyncis lapide. Lapis Iudaicus.

Per la pietra Linci. La pietra Giudaica.

Pro Licio. Rhois decoctum in vasa eneo ad mellis crassitiem.

Per il Licio si piglia il decotto di Rois in vn vaso di rame, e bolli tanto, finche habbi consistentia di mele.

Mala-

Malabathro. Nardus Indica, vbi autē in eodē medicamēto alias recipitur hac nardus ponatur nardus celtica pro Malabathro.
Per il Malabatro. Si piglia Nardo d'India, doue poi nell'istesso medicamento s'adopera questo Nardo, all'hora per il Malabathro, s'adopri il Nardo Cletico.
Meo. Radices Cyperi, vel radices Imperatoria.
Per il Meo. Radiche di Cyperi, ouero d'Imperatoria.
Mumia. Asphaltum pice mixtum, vel pissasphaltum in exterioribus. Intrinsecus autem myrrha cum rubia.
Per la Mumia, nelli medicamenti esteriori si piglia l'Asfalto mesceloato con pece, ouero il Pissasfalto. Ma per di dentro la Mirra con la rubia.
Nitro. Sal purgatus, & vstus.
Per il Nitro. Il sale purgato, e abrusciato.
Oleo sesamino. Oleum Amygdalarum dulcium, vel oleum Oliuarum dulcium lotum pluries.
Per l'olio Sesamino. L'olio d'Amandole dolci, ouero l'olio di oliua dolce lauato più volte.
Opobalsamo. Oleum ex seminibus citri, aut balsamum occidentis, non autem balsamum factitium vulgare ex multis compositum. Oleum ex caryophyllis, vel ex nuce myrristica, non multum videntur distare à balsamo.
Per l'Opobalsamo. Si piglia l'olio di seme di Cetro, ouero il Balsamo Occidentale, e non il Balsamo manuale volgare composto di molte cose. L'olio di Garofani, ò di noce moscata s'assimiglia assai al balsamo.
Osse de cor de Ceruis, cornu cerui vstum non vulgare, quod adulterinum est.
Per l'osso de cuor di Ceruo si piglia il corno di Ceruo brugiato, ma non l'ordinario, il quale è falsificato.
Petroselino Macedonico. Petroselinum vulgare.
Per il Petrosello Macedonico, il Petrosello ordinario.
Seselis Massiliensi. Verum Siser mentanum.
Per li Seselli Masiliensi, si piglia il vero Seselli montano.
Sisoni, vel Sisonis. Semen Dauci.
Per il Sisone, il Semento di Dauci.
Smyrnio. Vocati Macerones.
Smirnio sono li Maceroni.
Spodio. Ebur vstum intrinsecus, extrinsecus verum ex fodinis erutum, vt in compositionibus Gracorum.
Per il Spodio. Nelle cose intrinseche l'Elebore brugiato. Nelle estrinseche il Spodio vero cauato dalle miniere, come nelle compositioni de' Greci.
Struthio. Verathri nigri radices.
Per lo Struthio. Si piglia la radica dell'Elebore negro.
Xylobalsamo. Agallocum, vel ramusculi garyophyllorum, qui vulgo dicuntur fusti si medicamentum alias agallocum recipiat.
Per il legno di Balsamo. L'Agalloco ouero i ramusculi di Garofani, che volgarmente si chiamano fusti, quando nella detta compositione c'entrasse l'Agalloco.

Barbarum nominum expositio.

Espositione de' nomi Barbari.

ABen idem quod Christ, sextarius.
Aben, ouero Christ, vuol dire sestario.

Acsathi
Acsufi } *Acetabulum.*
Acsunesi

Acsathi, ò Acsufi, ò Acsunesi, vuol dire accettabulo, vaso così detto.
Adar. vncia.
Adar, vuol dir vn'oncia.
Agrimonia vulgare Eupatorium Gracorum.
Agrimonia se chiama Eupotrio da i Greci.
Alchi. Drachma.
Alchi, vuol dir dramma.
Alchilati. Ceratium.
Alchilati vuor dir Ceratio sorte di peso.

Alhemen
Alheminon } *Mina*

Alhemen, ò Alheminon vuol dir la mina.
Alduracb. Pondus librarum trium si ponatur absolute.
Aldurach, vuol dire vn peso di tre libre, s'è posto assolutamente, cioè da per se.
Alchautus. Cyatus.
Alchautus, vuol dir vn bichiero.
Alcoanus. Duelia.
Alcoano, vuol dir duella sorte di peso.
Alcanzubor. Cnoglossa.
Alcanzuber, vuol dir Cinoglossa.
Aldarach Italicum. Amphora Italica.

Aldarach Italica, vuol dire Anfora Italiana.
Almunesi.Cyatus.
Almunesi, vuol dire il bicchiero.
Alzanach glutinis.Visci aut ichtyrocolla.
Alzanach di Colla, si chiama il vischio, ouero Itorocolla.
Alsatil.Vncia.
Alsatil, vuol dire vn'oncia.
Anthosat Obolus.
Anthosat, vuol dire vn'obolo.
Antali Porcellette marine.
Antali, se nomano le porcellette marine.
Armie.Scrupulus.
Armie, se chiama vn scropolo.
Assabapha.Nux.
Assabapha, se chiama la noce.
Assathis Vncia.
Assathis, se chiama vn'oncia.
Atthogochilos.Drachma.
Atthogochile, se chiama la dramma.
Auguen.Vncia.
Auguen, se chiama l'oncia.
Aureus.Scrupuli quatuor.
Aureus, vuol dire quattro scropoli, cioè quattro denari.
Autulus.Ceratium.
Autulus, vuol dir'vn cerasio sorte di peso.
Bacchates parua.Drachma quinque.
Bacchates, bacchate piccole, sono cinque dramme.
Bachila } *Balanus*
Bachileon
Bacchila, o Bacchileon, Balhano sorte di pesce.
Balsamita.Sisymbrum.
Balsamita, è il Sissimbrio.
Bardana.Arcion personata.
Bardana, arcion personata.
Batolata.Herba sancta Maria amara.
Batola, se chiama l'herba di santa Maria amara.
Baurach.Nitrum.
Baurach, vuol dire il nitro.
Bedeguar.Spina alba.
Bedeguar, si chiama la spina bianca.
Ben,Glans myrepsica.
Ben, se chiama la ghianda mirepsica.
Betheca, Anguria, idest cucumer vulgaris.
Bethega, se chiama l'Anguria, cioè Cocomero ordinario.
Bimasui. Drachma quinque.
Bimasui, sono dramme cinque.

Blatthebizantia. Vnguis exquisitè bono odoris.
Blatthebisantie, vuol dire onghie esquisitamente di buono odore.
Bondachate.Drachma.
Bondachate vuol dire vna dramma.
Borax.Chrysocolla.
Borax, vuol dire Chryscolla, ò borace.
Branca Vrsina.Achanthus.
Branca Vrsina, vuol dire l'Acanto.
Briala.Cyathus.
Briala, vuol dire il bichiero.
Burungi.Doronicum.
Burungi, vuol dire Doronice.
Calaminaris lapis.Cadmia fossilis.
Calaminaris pietra, vuol dir Cadmia fossile.
Chalix.Phiala med a.
Calix, vuol dire mezza carafa.
Canor.Cyathus.
Canor, vuol dire il bicchiero.
Carnabadium.Carui semen.
Carnebadium, è il seme del Carfolo.
Cathengbit.Ebulus.
Cathengit, vuol dire l'Ebulo herba.
Cerates. Semiobolus.
Cerates, vuol dire mezz'obolo.
Ceirach.Asplenum.
Cetrach, vuol dire Asplana.
Carabe. Succinum.
Carabe, vuol dire il Soccino.
Cheisim. Imperatoria.
Cheisin, vuol dire l'Imperatoria.
Chermes, Coccus infectorius.
Chermes, vuol dire la grana scarlata, ouero Coco infettorio.
Cherua. Ricinus, minor Latyris.
Cherua, è il ricinio, ò latiris de minor.
Chesmes.Passula sine arilis.
Chesmes, vuol dire l'vua passa senz'acili.
Chenica. Chenix.
Chenica, vuol dire le Chenice, sorte di misura.
Choenusum.Cyatis duo.
Choenusum, vuol dire due bicchieri.
Colananos.Cochlearium.
Colananos, vuol dire il cocchiaro sorte di misura.
Gotzumbri.Styrax calamita.
Cotzumbri, vuol dire storace calamita.
Condisi. Struthium.
Condisi, vuol dire il strutio, ò radicella, sorte d'herba.

Crispula.

Crispula, & Cotula non fratida. Buphthalmus.
Chrispola, o Cotula non fetida, è il bufalmi.
Cuabium. Cyatus.
Cuabium, vuol dire bicchiero.
Cumulus. Obolus.
Cumulo, vuol dir l'obolo.
Cherse. Cinnamomum crasius.
Cherse, vuol dire il Cinnamomo grasso.
Daguani.h } *Coratia duo.*
Danich
Daguanith, ò Danich, vuol dire due cerasis sorte di peso.
Darchini } *Drachma.*
Darchinia
Darchimi, ò Darchimie, vol dir dramma.
Darseni. Cinnamomum.
Darseni, vuol dir Cinnamomo.
Dentali. Conchalia marina, quæ vulgo porcellette dicuntur.
Dentali, vuol dir Cocchiglia marina, che volgarmente si chiamano porcellette.
Derach Italica } *Amphora.*
Durach Italicum
Derach. Italica, ouero Durach Italicò, vuol dire Anfora, sorte di misura.
Eberie } *Sextarius Romanus.*
Euib
Eberie, & Euib, vuol dire sestario Romano sorte di misura.
Emphistides Succus foliorum, & florum cisti, seu barba hircina.
Emphystides, vuol dire il succo delle foglie di Cisto, ouero barba ircina.
Entali. Porcellette marine, vulgo vocate quæ conchilia marina sunt fere minima.
Entali, vuol dire porcellette marine volgarmente chiamate, le quali s'assimigliano quasi alle conchillie marine.
Eupatorium Auicennæ Eupatorium vulgare folijs cannabinis.
Eupatorio d'Auicenna, è l'Eupatorio commune di foglia simile alla canepa.
Eupatorium Mesues. Ageratum Dioscoridis
Eupatorio di Mesue, è l'Aggerato di Dioscoride.
Exagium scrupulis quatuor.
Exagio, vuol dire quattro scropoli.
Faclanarium } *Cochlenarium paruulum.*
Falgerim
Faclanario, o Faglierino, vuol dire cocchiaro piccolo.
Fahaliel. Cochlearium minimum.
Fahaliel, vuol dir cocchiaro piccolissimo.
Gersa Gerussa.
Gersa, vuol dir la biacca.
Gersa serpentaria. Cerussa ex radicibus serpentariæ, idest radices Ari, vel serpentariæ præparata.
Gersa serpentaria, vuol dir biacca di radiche di serpentaria, cioè di radiche di herba, o di serpentaria preparata.
Germin } *Scrupulus.*
Guantus
Gormin, o Guantus vuol dir scropolo.
Harmel. Semen rutæ syluestris.
Harmel, vuol dire seme di ruta syluestre.
Herba crassula. Semperuiuum virumque.
Herba crassula, vuol dire, l'vna, e l'altra sempreuiue.
Herba moscata. Geranium latinorum apud Plinium.
Herba moscata, vuol dire Geranio de Latini appresso Plinio.
Herba venti. Non vna est, & in diuersis medicamentis diuersæ herbæ pro ea sumendæ sunt.
Herba di vento, non è vna solamente, & in diuersi medicamenti si deuono per essa pigliar diuerse herbe.
Heyl. Cardamomum maius.
Heyli, vuol dire grano di Paradiso, o Cardamomo maggiore.
Iohem. Congius.
Hiohem, vuol dire congio, misura.
Rararith } *Ceratium.*
Rerath
Rararith, o Rerath, vuol dire cetasio sorte di peso.
Rermeth. Scrupulus.
Rermeth, vuol dire scropolo peso.
Restuph Calcus.
Restutph, vuol dire calco, sorte di peso.
Resth. Sextarius.
Risth, vuol dire sestario misura.
Lacca. Cancamum.
Lacca, vuol dire cancamo.
Lingua auis. Semen fraxini.
Lingua d'vcello, vol dire seme di frasino.
Luf Serpentaria.
Luf, è la Serpentaria.
Missohaos. Semicongius.
Missohaos, vuol dire mezo congio peso.
Nabach. Drachma.

Nabach, vuol dire dramma.
Neremisch. Semen, aut flos peoniæ.
Neremich, vuol dir seme, ò fior di peonia.
Nigella citrina. Melantij species habentes semen citrinum.
Nigella citrina sorte di Melanto, ò di Nigella herba, che hà la semente citrina.

Ologinat / *Onolos* / *Onosat* } *Obolus.*

Ologinath, ò Onolos, ò Onosat, vuol dire Obolo.
Ominos. Mina.
Ominos, vuol dire mina sorte di peso.
Osmacti. Mistrum.
Osinati, vuol dire misti sorte di misura.
Philosandix. Cerussa vsta.
Philosandix, vuol dire Biacca abrugiata.
Saccarum tabenzeth. Saccharum purius.
Saccarum Tabenzeth, vuol dire Zuccaro molto puro.
Sacraiathi. Pondus est drachmarum viginti-quinque.
Sacraiathi, e vn peso di vinticinque dram.
Sacros. Vncia.
Sacros, e vn'oncia.
Sauich. Hordeum confractum.
Sauich, vuol dire orzo macinato.
Santali Mazzambari. Santali citrini, seu santali odorati.
Santali Mazaambari, vuol dire sandali citrini, ò sandali odorati.
Scatuncellus. Cotyledon.
Scatuncellus, e il cotiledone.

Scebra / *Scobram* } *Esula*

Scebra, e Scobra, e l'Esola.

Sceitaragi / *Seitaragi* } *Iberis seu lepidium.*

Sceitaragi, e Seitaragi, e Liberide, ouero l'Epidio.
Sednegi. Lapis hæmatithes, seu semen cannabis aut fumariæ.
Sedenegi, pietra ematide, ouero seme di canapa, ouero fumaria.
Secacul. Pastinaca agrestis.
Secacul, Pastinaca seluatica.
Secaniabin. Syrupus acetosus.
Secaniabin, è il siroppo acetoso.
Semina pellicini. Semina inui plata Pliniana.
Semina pellicini, sono le semente delle piante Pliniane.

Seminen / *Seminet* } *Obolus.*

Seminen, ò seminet, vuol dire obolo.
Semiuncia. Dracma quatuor.
Semiuncia, vuol dire quattro dramme.
Sextarius Arabicus. Semuncia.
Sestario Arabico, vuol dire mezz'oncia.
Siracop. Manna.
Siracop, vuol dir manna.
Sucaha. Spina Arabica.
Sucaha, vuol dire spina Arabica.
Terrastella. Talchus.
Terrastella, vuol dire Talcho.
Taraxacon. Cicorij species syluestris altera nempe latiorum foliorum, & hirsutorum.
Taraxacon, vuol dir vn' altra spetie di Cicorea siluestre, cioè di foglia larghe, & hirsute.
Tereniabin. Mel roscidum siue aereum.
Tereniabin, vuol dire mele rugiadoso, & aereo, cioè manna.

Tussuc / *Tussug* } *Calchus.*

Tussuc, ò Tussugi, vuol dire Calco, sorte di peso.
Zurumbeth. Species Zedoariæ.
Zurumbet, spetie di zedoaria.
Zimar. Viride aris.
Zimar, vuol dire Verderame.

RAGIONAMENTO delli conditi, e conserue.



Onditi, ouero conserue sono quelli fiori, frutti, frondi, sorte di radiche, e simili conseruati nel proprio, e miglior modo, & essere, ò con mele, ò con zuccaro, ò con sapa, ò con aceto, ò altro liquore, e pero si chiamano conditi, ouero conserue: E de' conditi, alcuni sono appropriati all'stomaco, & al cuore, come li Mirobolani, citrini, [illegible], persichi, scorze di cedri, e d'aranci, & anco quelli di cotogni. Al fegato, li [illegible] di lattuca, e prune, & alla testa conferisce la conserua di Rosmarino di Saluia [illegible] occhi quella l'Eufragia. Al [illegible] raginata Al stomaco, & al cuore [illegible] Al petto la violato, Alla milza, & al [illegible], quella di cicoria. Et alle reni quella di fior di malua, & altre.

De Conditis.

MVlta sunt, quæ à Pharmacopeis condiri solent, flores, fructus, herbæ radices, cortices; aut vt palato gratiora sint, aut vt diutius adseruentur. Horum nonnulla in vsum tantum medicinæ vtilia sunt, alia ad obsonatricem pertinent: de illis itaq; paucis agendum est, ne quidquam in componenis medicamentis desideretur.

Delle cose condite.

SOno molte cose, che da gli Speciali si sogliono condire, cioè fiori, frutti, herbe, radiche, scorze, accioche al palato siano più gustose, ouero, accioche si conseruino più longamente. Di queste ve ne sono molte, che sono all'vso solo della Medicina assai vtili, & altre appartengono al companatico, di quelle dunque non s'estenderemo troppo, acciò non si lasci di dire à pieno di quello, che appartiene à comporre li Medicamenti.

De conseruis, & condiendis floribus.

PArantur ex floribus, aut herbis conseruæ hoc pacto: Primo præcisis florum vnguibus, si qui sint, in vmbra modica siccantur, conciduntur, aut in mortarium contectis tunduntur exactissime, tussis, vel concisis triplum saccharum adijcitur simul vtraque diligenter tunduntur, & commiscentur, postea in vitrea, vel vitreata, & densata vasa reposita soli exponuntur exsiccanda. Cauendum autem ne in ipsa fermentatione intumescentes diffluant quod in floribus borraginis, & buglossi solet euenire plerumque. Id autem præcauetur, si vasa ad summum non impleantur.

Eadem ratio est, si ex folijs herbarum conseruas efficias.

Delle conserue, e del modo, che si condiscono li fiori.

IN questo modo si sogliono preparare le conserue si de fiori, come dell'herbe. Primieramente tagliati i pedicozzi si laueranno; e si seccaranno all'ombra per poco tempo, dipoi si taglieranno minutamente, ouero si pisteranno nel mortaro con diligenza tagliati, ò pesti, se gli aggiongerà tre volte tanto zuccaro, e così mescolati insieme diligentemente si pisteranno, dopoi si metterà in vaso di vetro, ò inuetriato, e ben densato, e si metterà à seccare al Sole, e si metterà à seccare al Sole, e si deue auertire mentre crescono nella bollitione loro, non vadino fuora; il che per il più suole succedere ne' fiori di boragine, e di buglossa. Ma questo non arriua se non s'empie il vaso à fatto. L'istesso farai nella conserua, che farai delle foglie dell'herbe.

Quando si vorrà fare ciascuna delle sudette conserue; si pigliarà primieramente libre vna di zuccaro bianco chiarificato e ridotto à cottura di manus Christi, e poi vi si aggiungerà oncie quattro quella sorte di fiori, ò d'herba che si vol conseruare: ma però con la regola data di sopra, e poi si metterà al fuoco fin tanto che acquisti vnione, & in fine si saluarà in vn vaso coperto, col tenerlo al Sole fin tanto; che la detta conserua sia fermentata. E quando non vi sarà commodità di Sole, si potrà porre in stufa, doue si fermentarà più presto, e tanto vi restarà il suo proprio colore, e virtù. E si auuerta, che doue l'Antidotario dice, che tanto i fiori, quanto l'herbe, si debbano prima seccare all'ombra per poco tempo, si deue intendere di lasciarle stare vn poco à passire. E questo è quanto si osseruarà nelle dette conserue.

De floribus Rosmarinis condiendis.

EX floribus autem Rosmarini conserua efficitur sic. Primo saccharum vltra syrupi consistentiam coquitur: in id flores tusi coniciuntur, & simul aliquandiu super prunas commiscentur, nam alias ob siccitatem non facile cum sacchato coalescunt.

Florum saluiæ eadem res est.

Delli fiori di Rosmarino che si condiscono.

LA conserua de fiori di Rosmarino si fà in questo modo. La prima cosa si mette à cuocere il zuccaro, fin che ha consistenza più che di siroppo. In questo poi si pongono dentro li fiori acciaccati & insieme per alquanto in sù la brasa si mescolano, perche altrimente per la siccità non così facilmente s'vnirebbono col zuccaro. L'istesso si farà ne' fiori di Saluia.

Mentre

Mentre si vorrà confettare i sudetti fiori di Rosmarino, si osseruarà la regola de' fiori, & herbe data in commune; ma in questa particolar conserua, sarà bene di mettere li fiori integri, perche meglio ritenerà il suo proprio colore, e la detta conserua non verrà di forma viscosa. Et il simile si osseruarà de' fiori di Saluia.

De condiendis radicibus recentibus.

Radices si recentes sint, & virides abrasis prius internis filamentis coquantur donec mollescant, vt iringii, cichorii, buglossi, nymphea, helenii, deinde aeri exposita leuiter resiccentur, in aere à se mutuo seiuncta, posteà syrupo affuso condiantur. Quantitas syrupi tegendis radicibus idonea sit.

Eadem quoq; condiendorũ corticum ratio est.

Delle radiche fresche, che si condiscono.

SE le radiche saranno fresche, e verde, leuata prima di dentro l'anima, si mettano a cuocere, sin tanto che si mollifscano, come di cicoria, d'Iringio, di buglossa, di nimfea, d'elenio, dopoi messe all'aria si seccaranno leggiermente separate l'vne dall'altre; dopoi si condiscono co'l siroppo. La quantità del siroppo deu'essere sufficiente, cioè tanta, che cuopri le radiche. E l'istesso si deue osseruar in condir le scorze.

Quando si vorrà condire le radiche fresche, si deue auuertire, che doue l'Antidotario dice, che si metta le radiche a seccare all'aria leggiermente, si deu'intendere di lasciarla scolare dall'acqua doue sono state. Il zuccaro poi c'hauerà da seruire per tal'effetto, conuerrà che sia giuleppato lungho, accioche più facilmente penetri nella sostanza delle radiche con osseruanza, che detto giuleppe sia posto freddo, e lasciaruelo star cõ le dette radiche spatio di due giorni. E doppo che saranno passati li dui giorni si leuà il giuleppe dalle radiche, e di nuouo si porrà a fuoco lento, à fine che la sua humidità si vadi risoluendo, e poi tornare a metterlo con l'istesse radiche fredde per spatio di dualtri giorni, e finalmente si metteranno le radiche col detto giuleppò à fuoco lento, fin tanto che ello sia ridotto in forma di siroppo, con auuertenza, che nel riporlo nel vaso sia di tanta quantità, che copra le radche.

De condiendiis radicis aridis.

SI radices arida sint, vt Xingiberis, acori, calami aromatici, & similium, detracta prius leuiter externo cortica, in acerrimo lixiuio macerentur, dum molle euadant, deinde pura aqua frigida subinde mutata perfundantur, & abluantur donec contracta ex lixiuio acrimonia, & lentor omnino recesserint tum leuiter coquantur, vt moliores fiant, postea exsiccentur, & dilutiore syrupo frigido condiantur, altero, vel tertio die, rursus idem syrupus coquatur ad crassiorem consistentiam vbi refrixerit, superfundatur. Tertio, vel quarto postea die vna cum syrupo coquuntur ad iustam consistentiam. Sunt qui aridas radices, & fructus, vt molles reddantur a se distinctas in arena sepeliunt: aquam effundunt frequenter. Quarto quoque die arenam mutant; dum tumeant, & mollescant, tum aqua pura per fundunt, & abluunt.

Alii in lixiuium calcis etiam modicum iniiciunt, vt acrius reddatur.

Alii alio modo idem prestant, verum prior elegantior, & facilior.

Delle radiche secche che si condiscono.

SE le radiche saranno secche, come di Zenzero d'Acoro, di Calamo aromatico & altri simili, leuata prima leggiermente la scorza, si macerino in liscia forte, fin tanto che diuentino molle, dopoi si mettino drento l'acqua chiara fredda spesso mutata, e si lauino, s'inche è leuata l'amarezza della lescia, e poi si cuocino leggiermente, acciò più s'immorbidiscono, e dopoi si secchino, e condiscono nel siroppo temperato freddo, e dopoi dui, ò tre giorni si cuoca il siruppo fin che si restringi. E quando sarà riserbato reffreddato, si rimetti di sopra. E doppo il terzo, ò quarto giorno si cuochino col siroppo à giusta misura. Ci sono di quelli, che per morbidire dette raddiche le ponghono sotto l'arena, e buttano sopra spesso l'acqua. Et ogni quattro giorni mutano l'arena, e quando cominicia ad amorbidirsi, & infiammarsi, all'hora le mettono in acqua pura e le leuano, Alcuni altri pon-gono

gono dentro la lescia vn poco di calce, acciò la lescia sia forte, & altri in altro modo. Nondimeno la ricetta di sopra è la più commune, e la più facile.

Circa al condire alle radiche secche, si osseruarà prima di humettarle, e per far meglio quest'operatione, sarà bene di essequire il primo modo detto di sopra della liscia semplice, e poi con l'acqua come si è detto, e quanto al restante si osseruerà la regola data nelle radiche fresche. E doue l' Antidotario dice, che le radiche leuate dall' acqua, si secchino, si deue intendere di lasciarle scolar bene.

De condiendis fructibus.

IN condiendis fructibus hæc primum ratio seruanda est, si molles, & aquosi sint, vt cerasa, pruna & similes antequam ad perfectam maturationem peruenerint, auellendi, & sacchato, vel melle clarificato, & cocto ad iustam crassitudinem perfundendi, & condiendi. Si duri, vt nespila, cotonea, pira, non prius condiendi, quam integram maturitatem adepti fuerint.

Delli frutti che si condiscono.

NElli frutti che si condiscono, queste cose si deuino osseruare. Se sono molli, & acquosi, come cerase, brugne, e cose simili, si debbano cogliere prima che siano mature a fatto, e condite con zuccaro, ò mele purificato, e cotto a giusta misura. Se li frutti saranno duri come nespole, cotogni, pera, ò simili, non si debbano condire, prima che non siano ben maturi.

Circa alla conserua de' frutti, che sono di dura sostanza, come pera, nespole, e simili, si deuono condire quando sono maturi a perfettione, e non darli tempo, doppo colti dall'albero, acciochè non diuentino mezzi, e mentre si metteranno nel zuccaro, ouero mele, sarà bene che sieno prima mondati dalla scorza, a fine che'l zuccaro penetri più facilmente nella sostanza loro, e restino lisci, e non crespi. E nel restante, tanto delli frutti naturalmente duri, quanto delli molli si osseruarà quanto si è detto nelle radiche.

De condiendis myrobolanis.

COndiuntur myrobolanorum duæ species præcipuè, chebulorum, & emblicorum. Condiuntur autem sicci hoc pacto. Ante omnia stilo vndequaque transfiguntur, aut compunguntur, mox in aqua soli ex positi quotidie mutata macerantur; donec intumeant, & molles euadant, tum in saccharum multa aqua dissolutum, & clarificatum frigidum merguntur. Secundo postea, aut tertio die extrahuntur, saccharum iterum coquitur ad iustam crassitudinem, refrigeratumque denuo superfunditur, demum tertio vel quarto die eodem sacchato incoquuntur leuiter, & in vitria o vase reconduntur.

Sunt qui contractum humorem aqueum prius iubent exsiccari vbi in aqua pura macerati tumeant, & molles euaserint. Exsiccantur autem in assere, aut in cribro, in aere dispositis, deinde Sacchato condiuntur. Sunt etiam qui stylo perforatos statim in aqua pura decoquant, vt mollescant.

Alij lixiuio macerant, aut in arena sepeliunt, vt de zingibere dictum est.

Delli mirobolani, che si condiscono.

DVe sorte de Mirobolani si condiscono, Chebuli, & Emblici. E li secchi si condiscono in questo modo, In prima si forano con vn'Ago per tutto, e dipoi posti in acqua si pongono al Sole à macerarsi, e l'acqua se li muti ogni dì fin tanto che siano gonfij, e diuentino molli, dopoi si mettino dentro al zuccaro purgato, e liquefatto con acqua, e freddo. E dipoi il secondo, ò terzo giorno si cauino fuora, & il zuccaro di nuouo si cuoca ad vna giusta misura, e di nuouo rifreddato si ponghino dentro, e dopo il terzo giorno si cuocino dentro il medesimo zuccaro lentamente, e si riponghino in vasi vetriati. Vi sono di quelli che vogliono, che si debba disseccare quell'humidità acquosa contratta prima, quando essendo stati messi nell'acqua pura à macerare saranno diuentati gonfij, e molli. Ma si seccano sopra vna tauola, ouero criuello posti all'aria, e dopoi si condiscono con zuccaro. Sono anco di quelli che foratoli subito li cuocono in acqua chiara, acciò s'immorbidiscono. Altri li macerano nella liscia, ouero li sepeliscono nell' arena, co-

na, come si è detto di sopra nel zenzero.

Li mirobolani doppo che si saranno purgati nel modo sudetto, e scolati dall'acqua, si vniranno col zuccaro giuleppato lungo, e freddo. E del restante si osseruarà quanto si è detto ne gli altri conditi.

Citriorum condiendorum ratio.

ELiguntur matura, grandiora, & infrusta secantur iustæ magnitudinis, tum detracto externo cortice, & succosa parte, macerantur in aqua pura, quotidie mutata diebus quinque, deinde coquuntur dum mollescant, mox ablata, & in cribro disposita, aeri exponuntur, donec conceptus humor efluat, tum saccharum larga aqua dissolutum & clarificatum superfunditur. Tertio postea die rursus coquitur ad iustam consistentiam iulebi, superfunditur. Quod si dilutius post modum euadat, lento igne sacchare incoquuntur, ad conuenientem spissitudinem.

Nonnulli à principio aqua incoqui iubent, deinde saccharo condiri.

Alii quatuor prioribus diebus, dum in aqua macerantur, aqua salis aliquid iniiciunt.

Modo di condire li Cedri.

FRa li cedri si capano i più maturi, e grandi, e tagliati in fette di mediocre grandezza, leuata poi la scorza di fuori, e l'agro di dentro, si pongono a macerare in acqua chiara mutata ogni dì, per spatio di cinque giorni dopoi si cuocono, fin a tanto che venghino molli, e posti sopra vn criuello si pongono à disseccare all'aria, e dopoi si ponghi il zuccaro di sopra dissoluto con acqua chiara, il terzo giorno si cuoca vn'altra volta, fin che diuenti come giuleppo, e si ponghi di sopra. Ma se non deuenta spesso, di nuouo si cuocono col zuccaro a fuoco lento, fin che si restringi conuenientemente. Alcuni vogliono che da principio si ponghino a cuocere nell'acqua, e poi à condirli col zuccaro. Altri, mentre che si macerano nell'acqua i quatro primi giorni, v'infondono dentro vn poco d'acqua salata.

Nel condire li sudetti cedri, s'indolciscono con più breuità, quando si fanno bollire prima per alquanto nell'acqua fredda col mutarla spesso, & indolciti che saranno, & scolati dall'acqua à perfettione si osseruarà la regola de gli altri conditi.

Cortices citriorum malorum quomodo condiantur.

CItriorum malorum cortices à carne purgati in aqua, aut lixiuio tamdiu macerandi, dum amaritudinem deposuerit & dulcorem contraxerint; tum lixiuii acrimonia purganda, multa aqua frigida pura deinde coquendi, vsque dum mollescant, postea aeri exponendi in cribro dispositi, vt aqueus humor effluat: deinde saccharum tripla aqua mensura dissolutum, & clarificatum superinfundendum. Rursus secundo, aut tertio die sublatus corticibus coquendum ad conuenientem syrupi crassitudinem, vbi refrixerint, superfundendum, postremo vbi in illo syrupo diebus tribus, aut quatuor cortices maduerint, cum eo leniter coquendi, dum aqueus humor prorsus absumptus sit.

In che modo si condiscono le scorze di Cedro.

LE scorze di Cedro mondate dalla carne di dentro si mettono à macerare in acqua chiara, ouero liscia, fin tanto che non siano più amare, dipoi per leuargli l'amarezza della liscia, si lauino con acqua chiara, fredda, poi se cuochino, fin che s'ammolliscono, poi stesi sopra criuello si mettino all'aria, acciò scolino, pigliasi dopoi il zuccaro dissoluto, e chiarificato in acqua chiara al doppio tre volte, e così purgato si ponghi di sopra. Doppo il secondo, ò terzo giorno, leuate via le scorze, si cuoca di nuouo a connenueniente cuocitura d'vn siroppo, e quando sarà rifreddato, vi si ponghino dentro, e quando ci saranno state tre, ò quattro giorni, si debbano cuocere lentamente con detto Siroppo, fin tanto che sia a fatto l'humore acquoso consumato.

Circa al condire le sudette scorze, si costuma di metterle prima nella salimora per spatio di otto giorni, e poi dissalarle col metterle nell'acqua dolce, col farle alquanto bollire, e del resto osseruare quanto si è detto di sopra. E con questo modo di condire resteranno le scorze liscie, & alquanto durette.

Do

De nucibus inglandibus condiendis.

NVces inglandes maturæ colligendæ, diebus nouem, aut decem in aqua puris bis quotidie, ter, vel quater mutata macerandæ. Verum exterior cortex prius leuiter auferendus est, & nuces tenui stylo iuxta longitudinem, & latitudinem transfigendæ, vbi vero amaritudinem deposuerint, in aqua coquendæ, dum mollescant, postea leuiter resiccandæ, tum foramina caryophyllis, & cinamomo implenda, in longas festucas conciso: postremo affusa syrupo tepido asseruandæ. Cauendum autem summopere est, ne calidior syrupus affundatur, nam alioquin contrahuntur, & corij instar tenaces euadunt, posterius vbi syrupus aquosior redditus est, ne fructus corrumpantur, rursus exemptis nucibus ad conuenientem crassitudinem coquatur: & vbi refrixerit, superfundatur. Idem tertiò faciendum, si dilutior videatur.

In che modo si condiscono le noci.

LE noci si cogliono inanzi, che siano mature, e si faccino stare per spatio di noue, ò dieci giorni nell'acqua chiara mutata tre, ò quattro volte il dì per amorbidirle. Ma prima s'hà da leuare leggiermente la scorza di fora, e forare la noce per longo, e per per trauerso con vn stecco sottile, e quando haueranno lasciata l'amarezza, si deuono cuocere con acqua, sin tanto, che s'ammolischino, dopoi si faccino leggiermente seccare, otturandogli li busi con garofani, e cannella tagliata in pezzi sottili, vltimamente si deuono vnire col siroppo tepido messo di sopra. Ma bisogna guardarsi sopra tutto, che il siroppo non s'infondi troppo caldo, perche altrimente si ritireranno è diuentaranno toste come corame, vltimamente s'il siroppo è diuentato acquoso troppo; acciòche il frutto non se corrompi, leuate via le noci, si deue di nuouo cuocere à conueniente cuocitura, e quando sarà rifreddato si rimettino dentro. Il medesimo si farà anco, la terza volta, se si vede ch'il Siroppo sia troppo liquido.

Mentre si vorrà condire le sudette noci sarà molto meglio di fare elettione delle grosse, ma però, che le parti dentro non sieno troppo dure, e queste di tal conditione, riescono migliori delle piccole. E del rimanente si osseruarà le regole ordinarie de gli altri conditi.

De Cotoneis condiendis.

FLiguntur cotonea grandiora, matura non putrida, detracto cortice secantur in frustra, semina & membranæ in quibus continentur, abiiciantur, mox in aquam frigidam merguntur, ne atrum colorem attrabant, postea coquantur in sacchara multa aqua dissoluto, & clarificato, donec dissolui incipiant; tum amoueantur, saccharum vlterius coquitur, & vbi refrixerit, superfunditur, altero, aut tertio postea die leuiter eodem sacchara incoquuntur, dum aquosus humor prorsus absumptus sit, tum moscho nonnulli aromatizant, postea in vase vitreato reponunt, eodem sacchara contegunt.

Delle cotogne, che si condiscono.

SI capano le Cotogne più grosse, mature, e che non siano guaste, e leuatoli la scorza se faccino fette, e si leui il seme, e pelle nelle quali sono contenute: poi si mettino in acqua fredda, acciò non diuentino nere. Dopo si mettino a cocere nel zuccaro dissoluto, e purgato con acqua, sin tanto che comincino a disfarsi all'hora si leuino fuori, & il zuccaro, si continui a cuocere, e quando è rifreddato, si metti di sopra, & il secondo, ò terzo giorno poi si cuocano di nuouo nell'istesso zuccaro leggiermente, s'in tanto; che l'humore acquoso sia tolto via affatto. All'hora molti ci pongono il muschio per fargli odoriferi, poi si mettino in vaso vitriato coprendolo dell'istesso zuccaro.

Del modo di condire i cotogni s'è detto di sopra quanto si deue osseruare, ma particolarmente auuertisco, che li cotogni siano primaticci ben conditionati: e posti in opera subito che son colti dallo albero sono ottimi in questo particolare & in ogn'altra occasione doue seruono, percioche in detto tempo i cotogni hanno vna propria humidità, la quale è cagione, che fa venire il condito trasparente, e di acceso colore. Il muschio poi gli si da poluerizato con vna parte di zuccaro.

Dia-

sint, sextarios duos, idest libras tres, & vnc. quatuor; Mellis optimi sextarios itidem duos hoc est libras quatuor, & semis. Aceti sextarium vnum & semissem, qui pendet libras duas, & vncias tres, hæc cum super prunas modice coxeris, immittes zingiberis vncias tres, piperis albi, vncias duas, deinin simili igne recoques, donec sit mellis crassitudo. Eadem ferè est ratio si ex sacchato parari desideres.

A fare il Diacidonio di Galeno.

PIglia tre libre, e quattro oncie di succo di mela Cotogna, delle più grande, e dolci che si possono trouare, e delle manco acerbe, quattro libre, e mezza di mele ottimo, e buono, due libre, e tre oncie di Aceto, e quando saranno queste cose alquanto cotte sobra la brascia, ci metterai dentro tre oncie di zenzero, e due oncie di pepe bianco, e dopoi tornerai a cuocere con simil fuoco lento, sin tanto che diuenghi spesso, come mele. Il medesimo farai, volendole cuocere col zuccaro.

Nel voler fare il sudetto Diacidonio di Galeno, si osseruarà patticolarmente di chiarificare il mele con l'acqua, con leuarli perfettamente la schiuma, e poi in fine della sua cottura, vi si mettera le spetie pistate grossamente, & auuertiscasi che la cottura del detto mele, sij più gagliarda di quella del zuccaro

Diacydonium solidum.

S*Vmatur sacchari optimi puluerizati, & per cerniculum excreti libra vna, carnium cotoneorum quæ elixata in aqua purissima, & per cerniculum transmissa sint, libra dua, commisceantur simul, & coquantur ad iustam consistentiam, & dum vasi non adhereant, dein in lances, vel tabulam marmoream puluere sacchari conspersam vel oleo amygdalarum dulcium recenti illitam eyciantur, in frustra succentur, postremo in sole, aut hypocausto siccentur. Eadem ratione e persicis, aut malis parabitur.*

A fare il Diacidonio solido.

PIglia vna libra di zuccaro fino pisto, e passato per il criuello, e due libre di polpa di Cotogne mondate dalla scorza fuora, e dalla parte di dentro, e bollite in acqua chiara, e colate al criuello, e mescolate insieme si cuocino in giusta cuocitura, sin tanto che non s'attacchino al vaso, doppo si mettino sopra vna tauola di marmo spoluerizzata sopra uia col zuccaro, ouero onta con oglio di mandole dolci, e così se ne faccino pezzetti, all'vltimo si secchino al sole, ò dentro la Stufa. L'istesso si fara de' persichi, e mele.

Chi desidera che'l sudetto Diacidonio solido, venghi più bianco, e trasparente che sia possibile, metterà prima li cotogni sani, & intieri a bollire nell'acqua e poi che saranno cotti a sufficienza, pigliarà la sua polpa separata dalla scorza, midolla, e passata che sarà per seta, incontinente si accompagnarà col zuccarò, e dopo vna debita cottura, se ne formi ramagli.

RAGIONAMENTO

Delli Elettuarij.

E[L]Lettuarij sono medicine composte di varij semplici eletti in varij modi preparati, col zuccaro, o mele, o siroppo incorporati, e diligentemente vniti secondo la graduatione dell'arte. Diuersi nomi hanno li Elettuarij secondo li diuersi luoghi, o le diuerse persone loro primi inuentori: ma poco importa stenderci in questo. Solo si dirà, che Antidoto, e Dia sono vocaboli Greci, che in lingua nostra significa compositione, o confettione, ouero elettuario, e questi sono sopranomi cõmuni a qualsiuoglia Elettuario, si che risultano vna cosa medesima. Ancorche gl' Elettuarij siano tutti composti di più semplici; nondimeno alcuni sono chiamati semplici, non perche siano composti d'vn semplice, ma perche del medesimo nome ne sarà vn'altro composto di più semplici, che il semplice, come il Diapruno semplice, & il solutiuo, ma meglio sarebbe dir Diapruno lenitiuo, che dir semplice, perche và nel numero delli lenitiui Elettuarij.

Circa la forma, e corpo delli Elettuarij, alcuni sono in forma liquida, altri in forma solida. Quelli che sono fatti in forma liquida, sono Diacattolicon, Elettuario lenitiuo, Diaprunis, & altri simili, li quali non si possono far'in forma solida, perche riceuono polpa di cassia, di tamarindi, di prune, e simili cose, che non si possono ridur'in poluere. Non s'intende però che siano tanto liquidi, che scorrino, ma si chiamano così à differenza di quelli che si fanno in forma solida, cioè in tabelle, ò rotelle.

Varij sono l'effetti, e qualità dell'Elettuarij, perche alcuni sono lenitiui, alcuni stupefattiui, cioè oppiati, altri contro veneni, altri cordiali, altri capitali, altri stomacali, altri pettorali, altri ch'hanno risguardo al fegato, altri alla milza, alcuni alle parti del ventre, altri alle reni, e così di mano in mano, alcuni seruono per purgar generalmente, altri particolarmente purgano vn'humore solo, ò dui, alcuni non seruono per soluere, ò purgar, ma per confortar, corroborar quelle parti, e membra à che sono appropriati detti Elettuarij.

Elettuarij lenitiui sono quelli, che purgano leggiermente, lubricando il corpo, li quali non riceuono scamonea, o colloquintida, e simili, ma solamente sono composti di semplici benigni, e lenienti, come sono l'Elettuario lenitiuo, Diacattolicon Diasena di Nicolao, e simili.

Elettuarij solutiui sono quelli che purgano gagliardamente alterando il corpo & attrahendo, perche oltre che riceuono ancora li solutiui gagliardi, come Scamonea, Colloquintida, Agarico, Turbith, e simili, come la confettione Hamech l'Elettuario di succo di rose, Diasenicon, l'Elettuario rosato di Mesue, il Diaprunis solutiuo, & altri come, la Iera composita, la Iera logodio, e simili.

Elettuarij stupefattiui, cioè che fanno addormentare sono quelli, che riceuono oppio, dal quale ne vengono chiamati oppiati, come il Filonio Romano, la trifera magna, & altri, ancora le pillole di cinoglosia sono comprese frà questi, perche sono anco loro oppiate.

Elettuarij contro veneni sono la teriaca, il mitridato, li quali oltre molte virtù ch'hanno contro diuersi mali, hanno virtù particolare contro veneni: quali s'accompagnano con l'Elettuarij oppiati: perche in essi anco v'entra l'oppio.

Elettuarij chiamati aromatici, ouero cordiali sono medicamenti suaui, e grati e sono per la maggior parte composti de semplici aromatici, e sono appropriati à confortare, e corroborare tutte le membra più nobili: pero ciascuno ha particolare intentione più ad vn membro, che a l'altro; come si vede nella confettione Alchermes, la quale ha particolar facoltà di leuar la passione dell'animo, inducendo letitia, & allegrezza al cuore, & a l'altri parti animate, così ancora l'Aromatico rosato per lo stomaco, & il cerebro, il Diarodò Abbate, & il triasandolo per l'intemperie del fegato, e della milza, altri per le parti del petto, e del polmone, & à simili loghi sono appropriati il Diapenidion, il Diadraganti, e Diaireos & all'altre parti del corpo, come l'intestini, li fianchi, la matrice, tanto per carminar la ventosità, come per mitigar'il dolore, cioè il Diacimino di Mesuè, e di Nicolao, l'Elettuario de baccis lauri; & altri per li reni, il Litontripon, Iustino Imperatore, & al dolore delle gionture si ricorre à gl'Elettuarij solutiui.

Elettuarij solutiui, alcuni purgano generalmente tutti li humori del corpo, tal'è il Diacattolicon, altri purgano particolarmente, come il Diasinicon per purgar la flemma, ouero colera gialla, e la pituita falsa. La confettion Amech, per purgar dalle gionture. L'Elett. di sugo di Rose, l'Eletttuario Indo, e così di man'in man. Elettuarij pettorali son quelli che si chiamano Loch, ò Eclemi, ouero Linćti, li quali si possono mettere frà l'Elettuarij, sono quelli, che hanno particolar risguardo alle parti del petto, del polmone, & ancora della testa, come il Diadraganto frigido per l'asprezza della gola, e delle fauci, e contra tosse causata da humori frigidi, e così degl'altri. Hanno li iocchi ancora, come l'altre compositioni qualche differenza tra loro, perche alcuni sono semplici, & altri compositi, come Loch de Farfara semplice, Diacodion semplice, & Diapenidion senza spetie, & altri, li quali si posson far semplici, e composti ancora, questi sono in forma liquida, & in forma solida, cioè in tabelle

come

come il Loch de Farfara in tabelle. Diadraganti in rotole, & simili, e circa la forma che deono hauere, parlo delli liquidi, vogliono hauer corpo, come l'Elettuarij, quantunque alcuni si fanno più liquidi delli Elettuarij, perch'è manco a sobollir, e corromperfi.

Elettuarij solutiui, & oppiati, e lenitiui si tengono composti nelli loro vasi, in forma liquida, ma li Elettuarij aromatici, cioè cordiali, per il più si conseruano in spetie, e li Elettuarij pettorali alcuni in spetie, e gl' altri formati in Elettuarij.

Il mele, ò zuccaro si mette nelle compositioni per conseruare, per mondificare, e per mitigar con la sua dolcezza, l'amarezza delle spetie.

Questi pochi versi, quantunque non sia il scopo, e fine principale dello Speciale, ma sia di dar giusta, e buona forma alli medicamenti, componendoli de' semplici eletti, preparati, e pesati secondo il suo giusto, e debito peso, cercando d'essequir quanto si può la volontà dell'autore del medicamento, che vorrà componere, nondimeno serue per vna dichiaratione, e certa cognitione di saper distinguere vn medicamento dall'altro. Cosa ch'è d'vtilità ad ogni Speciale.

ANTIDOTA AROMATICA.

Aurea Alexandrina.

RECIPE asari, carpobalsami, vel potius cubebarum, seminis hyoscyami alb. *an. drach. duas, & semis*, caryophyllorum, opij, myrrhæ, cyperi, *an. drach. duas*, balsami, vel olei è nuce myristica, seu è caryophyllis, cinamomi, folij aut in eius locum spicæ celticæ, zedoariæ, zingiberis, costi, coraliorum rubrorum, cassiæ ligneæ, euphorbij, tragacanthæ, thuris, mei, styracis calamitæ, saluiæ, cardamomi minoris, seseleos, sinapis, radicis saxifragiæ, anisi, anethi, *an. drach. vnam*, xyloaloes, rhabarbari, aliptæ moschatæ, castorei, spicæ nardi, galangæ, opoponacis, anacardij præparati, mastiches, sulphuris viui, radicis peoniæ, eringij, rosarum rubrarum, thymi, acori, pulegij, aristolochiæ longæ, gentianæ, corticum radicum mandragoræ, chamedryos, phu, baccarum lauri, ameos, dauci cretici, piperis longi, piperis albi, xylobalsami vel ramusculorum caryophyllorum, carui, amomi, seminum petroselini, ligustici, rutæ, seminum sisonis, vel potius sem. dauci, *an. drach. mediam*, fol. auri purificati, fol. argenti meri, margaritarum præpar. blattæ bizant. & ossis è corde cerui, vel potius cornu cerui vsti, an. scrup. vnum, gran. tredecim, limaturæ eboris, calami aromatici, pyrethri, an. gr. octo.

Terantur in tenuissimum puluerem, & excipiantur melle triplo, & Electuarium ex arte.

COMPOSITI AROMATICI.

A far l'Aurea Alessandrina.

PIglia Assaro, Carpobalsamo, ouero in suo loco Cubebe, seme di hioscíamo bianco, di ciascheduno dramme doi, e mezza, Garofoli, Oppio, Mirra, Ciperi, di ciascuno dramme doi Balsamo, ouero olio di noce moscata, o di Garofali, Cinamomo, Folio, ouero spica celtica, Zedoaria Zenzero, Costo, Coralli rossi, Cassia in legno, Euforbio, Draganti, Incenso, Meo, Storace calamita, Saluia, Cardamomo minore, Sesseli, Senepa, radiche di Sassifragia, Anisi, Aneto, di ciascheduno dramma vna, Legno Aloè, Rheobarbaro, Alipta moscata, Castoreo, Spiconardo, Galanga, Opponaco, Anacardi preparati, Mastice, Solfo viuo, Radiche di Peonia, Eringio, Rose rosse, Thimo, Acoro, Pulegio, Aristologia longa, Gentiana Scorza di radiche di Mandragora, Camedri, Valeriana, Bacche di Lauro, Ammi, Dauco cretico, Pepe longo Pepe bianco, legno di Balsamo, ouero fusti di Garofol. Carui, Amomo seme di Petrosello, Ligustico, Ruta, semi di Sinone, ouero semi di Dauco di ciascheduno dramma mezza fogli d'oro puro fogli d'argento puro, Perle preparate, Blatte Bizantine, osso di cuor di Ceruio, ouero corno di ceruio preparato di ciascheduno scropolo vno, e grani 13. limatura d'Auorio, calamo aromatico, Pisatro di ciascheduno grani otto. Si pistino sottilmente, e poi s'incorporino con tre volte tanto mele, e se ne faccia Elettuario secondo l'arte.

Nel voler comporre l'Aurea Alessandrina, prima s'incideranno minutamente tutte le radiche, e poi parte di loro metterle nel mortaio, cioè l'Aristolochia, Gentiana, Mandragora, Eringio, Peonia, Ciperi Sassifragia, & in vece del Meo, l'Imperatoria, e con queste radiche vi si aggiungerà l'opponaco, e si verrà poi pistando, e vi si metterà il calamo aromatico cioè tanto per se stesso, quanto per succedaneo dell'amomo. Seguitarà poi la zedoaria, il zenzero, la galanga, il pilatro, le doi sorte di pepe, il cardamomo, l'assaro, e il phu, cioè valeriana minore, li garofani, le cubebe: per il carpobalsamo l'angelica, per il costo, li rami di garofani, per il legno di balsamo, le bacche di lauro mondate dalla lor scorza, vi si accompagni la storace calamiata in lacrima, e si seguiti il pistare, con aggiongerui li semi, cioè di iusquiamo di seseli di senapa, di anisi, di aneto, d'ammi, di carui, ligustico, dauco, cioè per se stesso, quanto per quello di sinoni, petrosello macedonico, e di ruta Et in fine vi si ponghi le cime fiorite di saluia thimo, pulegio, camedrio, & in vltimo le rose in bottoni, leuatone le sue vnghie, vi si aggiungi la mirra, con andar pistando, e passar spesso col setaccio sottile, e ridotte in poluere si metti da parte, pigliando poi le blattebisantie limate sottilmente, si metti nel mortaio, e si macini, aggiungendoui legno aloe, la cannella tanto per il cinamomo il peso doppio, quanto per la cassia in legno ad vgual portione, lo spico nardo, lo spico celtico in vece del foglio tutti si taglino in parte minute, suppistandole, e macinandole, col passarle spesso, e ridotte in poluere, si porranno da parte, e dopo si pigliarà l'alipta moscata, il reobarbaro, l'opio, l'euforbio, li draganti, l'incenso, il castoreo, il mastice, il golfo, e l'anacardi, ciascuno poluerizzato separatamente, acciò vno non pregiudichi all'altro nel poluerizzare. Vi si aggiungerà poi le perle, li coralli, la limatura d'auorio, & corno di ceruo, in cambio dell'osso del core diceruo tutti però preparati inporfido e dopo ridotte in poluere, si mesticarà con l'altre poluere già fatte, e messe da parte, si pigliarà poi miele di cola, e mettendolo a fuoco lento, affine, che si squagli senza bollire, dopo colato, e separato dalla schiuma, si pigliarà la debita quantità, cioè per ogni oncia di poluere oncie tre di miele, co'l mantenerlo tepido, & aggiongerui l'olio di noce moscata liquefatto prima abagno maria, in loco di balsamo, e dopo mettere le polueri, e fatta l'vnione, vi si aggiongerà l'oro, e l'argento in foglio, & osseruare vna continua agitatione, acciò si faccia vna perfetta vnione, e doppo rafreddato, si saluarà in vaso vetriato e per vn mese continuo ciaschedun giorno si maneggiarà, accioche si fermenti, resti di buon corpo, e non si vsarà per spatio di 6. mesi.

NOVA AGGIVNTA.
Di Pietro Castelli.

Questa compositione è pigliata da Nicolò Alessandrino, detto Misepsio, cioè profumiero, trascritta poi da Nicolò Salernitano, con qualche variatione di semplici, e delle dose. Ma Attuario prima di questi la pose nel suo Antidotario, Mirrha. Attuario pone Myrthi baccarum Saluiæ. così si ritroua nel testo Greco del Fuchsio; ma il testo Lattino, & il Salernitano seguiti dal Cordo e dal Dessenio hanno Saliunca. Per Sinapis il testo antico Latino, il Cordo, & il Dessento leggono Napi Rad. saxifragiæ, altri leggono il seme come Cordo, Dessenio, Buderone, Franzese. Rhabarbari. Myrepsio, e Cordo scriuono Rhapotici. Petroselini alcuni scriuono Petroselini Macedonici. Mirepsio scriue Macedonisi; seminis: quale il Fuchsio interpreta Macerone Margarite preparate. Alcuni scriuono Albarum, altri ambarum come l'Antidotario Bolognese del Aldrouando, il Cordo, el Dessenio.

Questa nostra Aurea collationata con quella del Mirepsio tradotto dal Fucsio hà di manco sette ingredienti, cioè di dattili, di radici di Ben bianco, e nero, ana. oncia mezza, di Zaffiri, di Smeraldi, e di Diaspro, an. oncia 1. di nocchie dramme 2. e per il contrario ha di più il Cardamomo, & il Dauco Ma il lettouario di Attuario hà di più l'Apio, il Nardo celtico, l'Halicabo l'Hyssopo, & il Succino, & ha di meno la saluia, la senapa, l'Aneto, le Rose, il pepe bianco, & il Garui, & il peso è molto differente: Trà l'altri autori poca varietà di pesi si ritroua.

Ado-

Adoperamento.

QVesto Lettouario (ancorche sia oppiato) è debole perche in vna dramma non riceue se non due terzi d'vn grano d'oppio; però è di temperamento assai caldo; onde gioua à i mali freddi, e prima à tutti i catarri del capo cagionati dal freddo, disecca le lagrime degl'occhi, leua i dolori de denti, e sana i dolori del Capo. ongendone la fronte, cura il mal caduto venuto di nouo, l'apoplessia, la vertigine, la paralisia, la pazzia furiosa detta Mania, & in somma conuiene à tutte le infermità del Capo cagionate dal freddo, e catarri, che trauagliano l'Orecchie, e le gingiue, & altre parti. Conuiene anco alle infermità del petto; onde vale alli tisici, alla tosse, à quelli, che sputano assai humori dal petto, allo sputo del sangue, alla difficultà del respirare detta Asma, à i mali del Core gioua anco à tutti li dolori de i fianchi, de i reni, à i dolori colici, e iliaci: rompe la pietra, & aiuta la Vessica, nel stillicidio del vrina, nella suppressione, vale à tutti li mali della matrice da causa fredda, & in somma libera il Corpo da ogni infermità fredda: si dà alla sciatica, e più alla febre quartana alla quotidiana, & alla terzana nota per vn'hora auanti l'accessione, per altri mali vn'hora auanti il sonno, e scriue Nicolò, che chi vsarà spesso questo Antidoto sarà sicuro di non patir mai, ne mal di goccia, nè dolori Colici.

Nicolò ne dà la quantità d'vna nocchia cioè vna dramma con del Vino Caldo, alli febricitanti con l'acqua, l'Antidotario Bolognese pone la dose da mezza dramma insino ad vna.

Athanasia.

REcipe Cinnamomi, Cassiæ ligneæ *an. drach. tres. & gran. octo.* Croci Schoenanthi, Styracis calamitæ Phu, sese leos, betonicæ, sem. hyoscyami albi, Apij, Anisi, Dauci, Opij. *an. drach. vnam, & semis & gran. tria.* spicæ nardi, folij vel potius spicæ celticæ, castorei myrrhæ lapidis hæmatitis, sanguinis draconis, coraliorum rubrorum mumiæ. costi. bol. Armeniæ orientalis, charabæ, consolidæ maioris terræ lemniæ, asari, acori, corticum rad mandragoræ, polij, baccarum lauri, mei, vel radices cyperi, piperis longi, piperis alb, seminis petroselini, *an. drach. semis.* Mellis despumati. Quadruplum confice electuarium vt artis est.

A far l'Athanasia.

PIglia Cinamomo, cassia in legno di ciascheduno dram. 3. e gran. 8. Zaffarano, squinanti storace calamita, valeriana, seseli bettonica, seme di iusquiano bianco, d'appio, d'anisi, di dauco, oppio, di ciascheduno dramme vna e mezza, e grani tre spico nardo folio, ouero spica celtica, castoreo mirra lapis ematite sangue di drago coralli rossi, mumia, costo, bolo Armenico orientale carabe consolida maggiore terra sigilata assaro acoro schorza della radica di mandragora, polio bacche di lauro meo ouero radiche di ciperi pepe longo, pepe bianco, e seme di petrosello, di ciascheduno dramm. mezza. Mele schiumato quattro volte tanto. E se ne facci Elettuario.

Nel comporre la sudetta Athanasia primieramente si riduce in poluere le seguenti cose, cioè il zaffarano, l'opio, il castoreo, il lapis ematite preparato, il sangue di drago in lacrima, li coralli rossi preparati, la mumia, il bolo Armeno orientale, la carabe preparata, e la terra sigillata. Poi si farà la trituratione del rimanente, con la regola data nell'Aurea Alessandrina E dopo hauerne fatto poluere sottilissima, col criuellarla spesso, accioche non suapori la virtù dell'ingredienti. E finalmente dopo che saranno mescolati tutti gl'ingredienti in poluere per ciascuna oncia di detta poluere, gli si darà forma di Elettuario con quattro oncie di mele spumato, come s'e detto nell'Aurea Alessandrina, e con la sua fermentatione, si ripone in vaso vitriato e non si vsi per spatio di sei mesi.

NOVA AGGIVNTA.

Molte sorti d'Antidoti pongono li Scrittori con il nome d'Athanasia, che vuol dire immortale, per liberare dalla morte quelli che la beuono. Molti Antidotarij vsano l'Athanasia, di Mesue. Ma questa compositione è dal Proposito stata capata per la migliore trà l'altre Athanasie del Mireps̃o Et al Collegio Romano è piaciuta più delle altre.

Adoperamento.

Questa Athanasia è oppiata, ma vna dramma non contiene vn grano intiero d'oppio. Et è molto astringente; perciò vien lodata à tutti i flussi di sangue, & in particolare al flusso di sangue dalla Matrice data con il sugo della piantagine, il quale sia stato benissimo macinato nel mortaro di porfido con la pietra hematite, finche sia diuenuto di color sanguigno. E l'istesso medicamento con la bambace posto nella natura fermara il sangue; nell'istesso modo vsato questo medicamento stagna il sangue, che esce dal naso. Gioua anco al vomito, allo sputo del sangue. All'orina sanguinolenta alla dissenteria, & al flusso hepatico, gioua alla Gonorrea, riferma li denti, che si mouono, e leua il dolore, vale anco alla Diarrea lienteria, Celiaca, & altri mali che hanno di bisogno d'astrittione.

La sua Dosa secondo Nicolò è di dramme tre per volta: noi ne daremo 1. 2. e 3. dramme.

Antidotum Hæmagogum.

Recipe lupinorum, drachmas duas, piperis nigri, drachm. vnam, scrup. duos, & gran. sex glycyrrhizæ, scrup. quatuor aristolochiæ longæ, artemisiæ, cassiæ ligneæ, macedonici, pyreti, sem. rutæ spicæ, mirrhæ, pulegij, an. scrup duo et gran. quatuordecim, sem. appij, sabinæ, an. scrup. duos, & gran. tredecim. centaureæ maioris, dauci cretici, nigellæ, sem. simonis, vel sisonis, vel sem. dauci; sem. anisi, caryophyllorum, aluminis liquidi, vulgo Rochæ dicitur, an. scrup. duos, fol. lauri, scrup. vnum, & semis, & gran. tria, xylobalsami, vel xyloeloes, scrup. vnum, & gran. quatuor decim, schoenanti, scrup. vnum, & gran. tredecim, asari, acori, amomi, peoniæ, centaureæ minoris, semis atriplicis, sem. marathri. an. scrup. vnum; gran. sex. cyperi, helenij; zingiberis, radicum capparorum, cumini, orobi, an. scrup. vnum.

Trita omnia in tenuissimum puluerem excipiantur mellis quadruplo & conficiatur electuarium ex arte.

A far l'Antidoto Hemagogo.

Piglia lupini dramme due, pepe negro dramme vna. e scropoli doi, e grani sei, liquiritia scrop. 4. aristologia, artemisia, cassia in legno, pilatro, spica, mirra, seme di ruta, pulegio di ciascheduno scrop. dui, e gran. quattordici, seme d'apio, sabina, di ciascheduno scropoli doi, & gran. 13. centaurea maggiore dauco cretio, nigella seme di sinoni, ouero seme di dauco, seme di anisi, garofoli, alume di rocca, di ciascheduno scrop. doi, foglie di lauro scrop. vno, e mezzo, e gran. tre, legno di balsamo, ò in suo loco, legno d'aloè scrop. vno, e gran. 14. squinanti scr. vno, e gran. 13. asaro acoro, amomo peonia, centaurea minore, seme di atriplici, seme di finocchio, di ciascuno scrop. 1. e gra 6. ciperi elenio zenzero, radiche di cappari, cimino, orobo di ciascheduno scropol. 1. Si pisti ogni cosa e se ne facci poluere, e con quattro volte tanto di mele se ne facci Elettuario.

Fatta che sarà la trituratione graduata, come si è detto nell'Aurea Alessandrina, si osseruarà alli lupini di lauarli la scorza, per il macedonio si piglia il suo proprio seme, cioè del petrosellino macedonio per la spica, lo spico nardo, per la nigella il suo seme, per il seme di maratro il seme di finocchio saluatico, per l'elenio, detto da molti enula, la sua propria radica, per la peonia il suo seme mondo, per le radiche di cappari la scorza loro, per l'orobo, il suo seme mondo, e l'alume di rocca si poluerizza separatamente, e con la quantità debita del mele spumato, se ne forma elettuario, e si mantiene fermentato per spatio d'vn mese.

NO-

NOVA AGGIVNTA.

QVesto Antidoto è stato trascritto da Nicolò, e si chiama Hemagogo perche fa vscire il Sangue, variano alquanto i Testi di Nicolò Mirepsio, e del Salernitano in alcuni semplici, & in alcune dosi, la ricetta nostra è molto bene corretta, e meritamente ci riceue l'Helenio, doue alcuni pongono l'elleboro nero, e pur il Fuchsio confessa, che nel Greco si legge elenomelanos, e pur l' Helenio beuuto secondo Dios. fà venir le purghe alle donne, il che in questo Lettouario si desidera ma l'elleboro nero gioua solamente posto da basso, si potrebbe per Melanos intendere l'Helenio di crateua, che hà la radice vera, per Macedonico si piglia il seme di Macerone.

Adoperamento.

E Stato composto questo Antidoto principalmente per le donne: perche fà venire le purghe à quelle, che se li sono ristrette, ò ritardano, ò con difficoltà escono, purga anco quelle, che doppo il parto non sono sufficientemente purgate, e le risana: ma non conuiene alle grauide, perche vccide il feto, e vcciso lo caccia fuori, e fà vscire la seconda ritenuta doppo il parto, apre il suo vso le vene hemorroidali, rompe la pietra nella vesica, e con l'vrina la caccia fuori: gioua al stillicidio dell' vrina per la viscosità, & alla pietra delli Reni, e purga li reni, e la vesica; sana l'ostruttioni del fegato, e la durezza della milza, perche è aperitiuo, riscalda lo stomacho, aiuta la concottione, ferma il vomito, risolue la ventosità, e sana i dolori e gioua à molti altri mali interni delle donne, ma chi patisce del flusso delle morici, e di disenteria, o sputo di sangue se ne astenga.

Nicolò ne dà alla grandezza d'vna nocchia grande, l'Antid. Bolognese scriue che se ne danno dramme 6. con l'acqua, quando vi è la febre, e senza febre con vino mescolato; e che se ne dà per 10. giorni ogni mattina mezza oncia. Rullando concede dramme 3. e 4.

Confectio Alchermes.

REcipe serici crudi, & aquam adhuc non experti, vnc. quatuor, macerentur in aquæ rosarum succi pomorum dulcium vulgo appiorum. an. lib. vna, & semis, horis vigintiquatuor, deinde bulliant modice lento igne, & exprimantur validè, in quo liquore bulliant lento igne, grani tinctorij, vulgo alchermes vocati vnc. tres. vbi decoctum rubeat coletur, & in eo dissolue, sacchari albi optimi quod è medera aduehitur, lib. vnam & semis, coquatur ad mellis consistentiam, remoue ab igne, & antequam frigescat adde, ambræ grisea minutim incisæ, seorsim ex modico supradictæ decoctionis calentis solutæ, vnc. Mediam. Lapidis Lazuli loti, & præpar. vnc vnam, & semis. Ligni Aloes crudi, & non adulterati cinnamomi crassi optimi, an. drachm. sex. Margaritarum preparatarum, drachm. duas. Foliorum auri, drachm. vnam. Moschi seorsum cum modio sacchari puluerizzati, scrup. vnum.

Confice electuarium, vt decet.

A far la confettione Alchermes.

PIglia seta cruda che non sia ancora stata bagnata onc. 4. Et si metti à mollo in acquarosa, e succo di Melappio di ciascheduno lib. 1. e mezza. E vi si faccia stare 24. hore, dopoi si faccino bollire per vn poco à fuoco lento. E dopoi si spremino & in quel liquore si faccino bollire à fuoco lento, grani de tintori chiamati volgarmente Chermes, onc. 3. E quando il decotto comincia à rosseggiare si coli, & in quello si facci dissoluere lib. 1 e mezza di zuccaro bianco di Medera, e si cuoca di nuouo, fin che venghi come mele, e leuasi dal fuoco & auanti che raffreddi vi si ponga mezz'oncia d'Ambra grisea tagliata minuta, e dissoluta da per se con vn poco della sopradetta decottione calda, Lapis lazuli preparato onc. 1. e mezza, Legno Aloè crudo, cinnamomo eletto di ciascheduno dr. 6. Perle preparate dram. 2. fogli d'oro dram. 1. & scrop. 1. di mosco poluerizzato separatamente con vn poco di Zuccaro, se ne faccia Elettuario conforme al solito.

Chiaramente è stata scritta questa compositione dell'Alchermes, onde auuertisco circa alla seta, che si elegga quella, che si chiama dal volgo bocci, li quali sieno ben conditionati, e di color giallo, e disfarli in forma di stoppa, e poi si debbano mettere in fusione nelli sudetti liquori, che sieno ben caldi per spatio di vn giorno naturale, acciò si caui meglio la loro virtù. Per la grana de tintori si piglia il cocco, che sia vacuo, e di vn viuace color rosso. Per il legno Aloe crudo s'intende che sia di sua natural perfettione, e non adulterato. Per Cinnamomo si piglia la cannella ottima co'l peso doppio. E finalmente dopo formata la sudetta confettione, gli si aggiungerà l'oro puro in foglio, col mescolarla spesso, e per molti giorni, acciò si faccia vna buona vnione. E particolarmente si deue auertire, che l'succo delle mel'appie subito chiarito si debba mettere in opera, accioche non acquisti mala qualità.

NOVA AGGIVNTA.

MEsuè scriue due Confettioni Alchermes poco tra di loro differenti, vna al capitolo del Lapis Lazuli, e l'altra nel Antidotario, qual credo megliore per esser stata da Mesue descritta doppo la prima: la variatione è questa, che nella prima pone 6. dram. d'Ambra: nella seconda dramme 4. nella prima di Legno aloe, e di Cinnamomo ana. dram. 4. e nella seconda ana. d. 6. nella prima di Lapis Lazuli dram. 12. e nella seconda dram. 2. nella prima d'oro 4. scropoli, e nella seconda 4. scropoli, e di più alla seconda aggionge, di Muschio vn scropolo.

La compositione nostra partecipa delle due dette, perche pigliando tutta la compositione del Antidotario, pone solo il peso del Lapis Lazuli, come stà nella prima compositione, e varia anco nel peso della seta, noi douemo sciogliere doi difficultà la seta, & il Lapis Lazuli.

Mesue ricerca vna lib. di seta tinta di grana, e con la decottione nell'acqua rosa e sugo di pomine caua la tintura rossa, così apunto fa anco l'Antid. Fiorentino. il Bolognese, il Vercellese, & alcuni altri. Ma perche la seta, che communemente è tinta di grana, hà riceuuto l'acqua Aluminosa, e l'esperienza dimostra, che decotta, come dice Mesue, non tinge il decotto con gran ragione l'Antidotario Romano, il Calestano, il Renodeo, il Giuberto, il Bouderone, l'Antidot. di Norimberga vogliono, che il speciale tinga egli la seta. In prouenza, doue si raccoglie la grana, d'essa fresca, ne cauano il sugo, e con il Zuccaro ne fanno vn rubicondissimo siroppo, qual poi vsano in questa confettione, & io ne hò hauuto spesso da Marsilia, e questo adoprano in Mompelieri. Circa la seta Mesi piglia la seta tinta. Il nostro Collegio vole la seta cruda, che non habbia toccato acqua, però il Ceccarelli piglia li bocci auanti l'animale voli via, ò vi muoia, come fa il Costeo, Bertaldo, Calestano, Brasauola, Borgarutio, Melichio, Santino, & altri, e li tingono com'è scritto nella nostra ricetta. E ben vero, che Mes. piglia vna libra di seta tinta di poco: ma il Collegio Romano seguitato da quello e di Norimberga, dal Calestano, dal Melichio, dal Santino, dal Borgarutio, dal Catelano, da Oberndorff, e da altri piglia solamente 4. oncie di seta cruda; perche poi tinta, & imbeuerata dal decotto scritto cresce 8. onc. di peso, & in tutto arriua al peso d'una libr. ordinato da Mes.

Circa il Lapis Lazuli, si litiga del peso, e della preparatione. Mesue nell'Antid. pone dramme 2. e così vogliono osseruare li Medici di Fiorenza, di Bologna, di Bergamo, di Lione, di Mompeliers, il Varignana, il Fesio, il Siluio, il Bertaldo, il Manlio, il Melichio, il Santino, Bouderone, Renodeo. Ma l'Antidotario Romano pone dramme 12. & il simile fanno li frati commentatori di Mesue, & il Calestano, Franc. d'Alessandro, il Costeo, il Plateario, il Fernelio, & altri, e con bone raggioni: perche molti testi Antichi di Mes. hanno dramme 12. conforme si legge nella prima descrittione al cap. del Lapis Lazuli, onde dicono, che è errore nel testo, il che si conferma dalla regola iui posta dall'istesso Mesue. cioè, che i Sauij haueuano posto 8. dramme di questa pietra preparata per ogni libra di Confettione, che vale à rallegrare il cuore, & pesando questo Lettouario più di due libre, à pena sono dramme 6. per libra. oltre di ciò vi è vn'altra congiettura, che se Mesue hauesse messo di questa pietra dram. 2. non haurebbe separatamente scritto di

Mar-

Margarite dram.2. ma hauerebbe congionto insieme queste cose dicendo, an. dramm.2. la preparatione deue farsi con l'Abrugiarlo bene, e poi lauarlo; per indolcire l'acrimonia della calce fatta dal marmo brugiato.

Adoperamento.

PEr rallegrare il cuore, e togliere la malinconia, che trauaglia l'huomo senza causa Manifesta, da Mesue fu composto questo Lettouaro, e gioua à tutt'i difetti del cuore, che si fanno per suffocatione delli spiriti vitali, come è la palpitatione del cuore, li suenimenti, conforta anco il ceruello, e gioua al deliro melancolico, e mirabilmente conforta tutte le facoltà del nostro corpo, ond'è ottimo per quelli, che sono afflitti da mali longhi, e quasi moribondi, ne si deue temere quello, che il Manardo, & il Fuchsio rinfacciano, cioè il vomito, e la commotione del corpo per cagione del Lapis Lazuli, perche come hò altroue detto, il Lapis Lazuli abrugiato per la forza della calce, che contiene abruggia, corrode, fà vomito, e purga il ventre, ma lauato, e preparato come insegna Mes. non fà tal'effetto, & io con l'esperienza hò imparato, che cosi preparato non fà moto alcuno senzibile nel corpo; onde la lite de i Medici Lucchesi, circa l'Abrugiamento di questa pietra, era senza fondameto, mentre senza alcuna esperienza disputauano, alcuni temono di dare questa cōfettione, nelli mali acuti, e nelli sospetti di flusso di corpo, ma la stimo più tosto astringente con il Menardo, e nelle febri la dò con la conserua violata. Ma parmi sospetta in quelle femine, che sono offese naturalmente dal muschio, e dall'Ambra: e quando duole il capo per la copia delli vapori, che riceue.

La sua dose secondo Mesue à da 1. dram. e meza insino à trè, e meza: noi vsiamo darne per l'ordinario dram. 1. poco più ò meno.

Confectio Anacardina.

REcipe Anacardi præpar. Costi Melissæ Bacarum Lauri, Sacchari albissimi, an drach. sex. Cyperi drach. quatuor. Piperis nigri, Piperis longi. Mirobalanorum chebularum, Emblicarum, Belliricarum, Indarum, Castorei, an. drach. duas.

Anacardi per exterrantur; deinde alia, tum omnia excipiantur butyri vaccini portior e vna, & mellis despumati tribus simul coctis ita vt mellis, & butyri quantitas sit quadrupla ad pulueres.

A far la confettione Anacardina.

PIglia Anacardo preparato. Costo, Melissa; Bacche di Lauro, Zuccaro bianco di ciascheduno dramme sei, Ciperi dramme quattro, Pepe nero, pepe longo, mirobolani, chebuli, emblici, bellirici, indi, castoreo di ciascheduno dramme doi, se pisti l'anacardo separatamente, e doppo si mescolino insieme con l'altre cose col butiro fresco di vaccina vn quarto, e tre quarti di mele spumato cotti insieme, in tal modo, che la quantita di mele, e butiro siano quattro doppij delle polueri.

Nel fare la sudetta compositione, si pigliarà prima li mirobolani chebuli, e nel lirici separati dall'osso, mescolati con li due altri mirobolani, cioè emblici, & indi, leniti tutti con olio di mandola dolce cauato di fresco, e poi che saranno pistati alquanto, gli aggiungerà gli altri ingredienti, cioè, le bacche di lauro purgate dalla loro scorza, il costo, il ciperi, li due pepi, & in fine la melissa, facendone poluere sottilissima. Il castoreo si spoluerizza separatamente, & incorporato ogni cosa insieme, vi si aggiunga il zuccaro poluerizato, e si metta da parte. Poi si pigli le dram. 6. d'anacardo preparato secondo l'Antid. e dopo ridotto in poluere sottilissima, si meschiarà con oncie 5. di butiro vaccino liquefatto, poi vi si aggiunga onc. 15. di ottimo mele spumato, & incorporato che sarà quāto si e detto, vi si aggiunga le sudette polueri co'l darli vna buona mesticata, e dopò che sarà fredda, e si riponga in vaso vitriato, co'l maneggiarla spesso, acciò sia ben fermentata, e non si vsa, fino che non sono 6. mesi.

In oltre dirò quanto m'è occorso dui anni sono per seruitio d'vna Signora principale di questa Città, aggrauata d'vna infermità longa, e sopra di ciò, essendosi Collegiato da molti Eccellentiss. Sign. Medici, risolsero di dargli tal medicamento; perche non si deue vsare se non dopoi li 6. mesi

6. mesi fabricato, rispetto alla correttione dell'anacardi, considerando, che dopo detto tempo il composi, ò non hauesse acquistato qualità d'odore, ò di sapore per cagione del butiro, che c'entra, doppo molte ragioni discorse, e ventilate, detti Signori medici risolsero si compnesse senza butiro, qual composito si fece nel seguente modo.

Fatte le spetie nel medesimo modo, e forma detta di sopra, si piglia onc. 20. di mele purgato dalla schiuma, e caldo, incorporatoui l'anacardi preparati secondo la forma dell'Antid. dopo vnitoui il rimanente, e fatta vna diligente incorporatione, serbatolo in vaso vitreato, e spesso maneggiatolo, acciò si fermentasse, & in capo delli sei mesi fù vsato da detta Signora, & altre persone, ilquale operò felicissimamente, e senza molestia di niuna sorte, con hauere odore, e sapor grato, e si conseruò senza corrottione.

NOVA AGGIVNTA.

SI come diuersi son i capricci de' Scrittori, così anco diuersi si ritrouano i Lettouari chiamati Anacardini, questa nostra compositione tratta dall' Antidotario di Mesue poste da Auic. de Rasis, da Attuario, da Serapione da Nicolò, e dall'istesso Mes. al cap. delle infermità de' nerui sono tutte diuerse. E molti lo chiaamano elettouaro di Salamone, e de' Sauij, le bacce di Lauro non si leggono nella ricetta del Siluio. Ma perche si ritrouano nelli testi antichi tutti li autori le pigliano. Berungi, altri testi Durungi hanno, qual voce e interpretata diuersamente, perche alcuni credono che sia la nigella, come il Siluio, Costeo, l'Ant dot. Fiorentino, il Bolognese, Vercellese, Bertaldo, Surdo, il Therronese, Christofano degli honesti, & altri. Molti sono, che pigliano le cubebe, cioè il Calestano, il Santinio, il Melichio il seme di Ruchetta fù posto dal Cordo, da altri il Seme della Senapa: molti lo pongono in arbitrio dello Speciale come il Dessenio, e Bouderone, al nostro Collegio, e parso di mettere la melissa, & è seguitato dal Placotomo, da i frati commentatori di Mes. dal Manardo, e da altri, & con buone ragioni, perche sù Serapione la Melissa si chiama Bedarungi nome poco distante.

La quantità del mele, e del buttiro Mes. vuole, che sia eguale, ma il nostro Coll. stimando troppo'il bur. mette 3. parti di mele spumato, & vna di butiri; onde poi piglia di questa mistura quattro volte più peso delle polueri, lequali essendo on. 5. dr. 6. si douerà pigliare 14. oncie di detta mistura, il Ceccarelli piglia onc. 5. di butiro, e 15. di mele, il Dessenio 10. onc. di mele, & altretanto di butiro, il Cordo, & il Buderone, si contentano di butiro, e di mele an. onc. 5. meza, al Placotomo bastano an. onc. 5. noi seguiremo il nostro Collegio perche dice ottimamente; e perche teme, che il lettouaro per il troppo butiro nō rancidisca, nè mette solo la quarta parte, ma erra il Ceccarelli non facendo bullire il butiro con il mele, come comanda Mesue, Antidot. Rom. il Cordo, il Santino, quasi tutti l'altri, perche bollendo insieme si leua al butiro l humidità superflua, e si fa bona mistura con il mele; onde il composto diuiene più vnito, e durabile, il Manliò; & il Calestano temendo, che il butiro faccia rancidire la compositione preparano gli anacardi con l'aceto, e non mettono il butiro; onde sono meritamente ripresi dal Melichio, dal Santino, perche non solo dice Serap. che questo lettouaro si conserua buono per tre anni: ma il Melichio lo dette composto di due anni con felice succcesso, & il butiro cotto, e schiumato si conserua per vn'anno, & aggionto con il mele, & altre spetiarie si conseruarà per 4. ò 3. an.

Il nostro Antidotario, & il Ceccarelli pigliano l'Anacardi preparati con l'aceto, ma Mesue, Nicolò, Attuario, Auicen. e tutti gl'Autori, & gl'Antidotarij non fanno mentione di preparatione alcuna, perche tengono, che basti il butiro per correttiuo, e la fermentatione di sei mesi, ne deue esser lo Speciale sofistico, ma basta fare le compositioni secondo la mente delli primi Autori, pure chi fosse assai scrupuloso, potrebbe pigliare l'anacardi preparati, che così saranno più deboli, e caldi meno.

Circa il modo di cōponere, alcuni mettono à pistare il cypero, & il costo, poi aggiongono il castoreo, li semi, e li mirobolani, e pestano da se gli anacardi scorzati, e gli aggiūgono il zuccaro, poi con il mele schiumato, e di nuouo cotto cō il butiro fanno il lettouar.

A lo pe-

Adoperamento.

QVesto Lettouaro è caldissimo in tanto, che s'vsa solo nelle complessioni freddissime, e quando vogliamo infiammare li spiriti, & indurre qualche febre Efemera ma è pericoloso; che non s'accenda vna febre putrida, ò hettica, pure alle volte si da per tale effetto. Mes. lo loda nelli affetti freddi del capo, e di tutto il ventre inferiore, leua il dolore di stomaco, e dice, che purifica il sangue; per la qual cosa gli spiriti animali fatti più puri operano meglio, così s'acuisce l'ingegno, e si fortifica l'intelletto, e tutti li sensi, e si chiama confettione de Sauij, perche fa l'huomo di gran memoria consuma anco le superfluità fredde dello stomaco, e del ceruello, e fa buon colore al viso. Ma chi ha il corpo calido, se ne deue astenere: onde Mes. scriue, che chi ha preso di questo Lettouaro deue astenersi dalla fatica, dalla colera, dall'imbriachezza, perche aggiungendo calore al corpo s'accenderebbe troppo fuoco, e quando scriue il Calest. che vno, che desideraua far buona memoria, doppo preso questo Lettouaro con gli anacardi non preparati s'infermò, con alienatione di mente, & in breue si morì, si deue attribuire non all'anacardi senza aceto, ma alla complessione calda d'vn giouane, la quale non haueua bisogno di calore. E già Mes. si dichiara, che vale per i mali freddi, e non per li caldi.

Vole Mes. che questo Lettouaro non si vsi se non dopo sei mesi, perche fermentandolo bene, si risoluono certi spirti velenosi che possono offendere li spiriti vitali, e l'animali. La dose secondo Mes. sarà insino à due dr. con l'acqua di finochio, e d'apio. Christ. de Honestis ne da 1. dr. insino a vna, e meza, l'Antid. Bologn. da meza dr. insino a 2. dr. Budorone dice, che non si debba temere male alcuno da questo Lettouaro, purche la sua dose non passi tre dramme.

Dianthon.

REcipe florum rosmarini vnc. vnam, violarum, rosarum rub. Glycyrrhizæ, an. drachm. sex. Caryophyllorum, spicæ nardi, nucis muschatæ, galangæ, cinnamomi, zingiberis. zedoariæ, macis, ligni aloes, cardamomi, sem. anisi, sem. anethi an. scrup. quatuor. mellis, quantum satis est fiat electuarium vel pulueres per se diligenter reponantur.

Fit etiam Dianthon simplex ex floribus Rosmarini, & solo saccharo, & dicitur conserua Anthon. Paratur autem ex triplo saccharo ad partem vnam tusorum, vel concisorum florum, vel etiam quandoque integrorum frequentissime Cæterum qui gulæ, & palato magis consulunt, quadruplum sacchari inijciunt.

A far il Dianto.

PIglia fior di Rosmarino onc. 1. Viole Rose rosse, liquiritia di ciascuno dram. 6. Garofoli, Spico nardo Noce moscata, cinamomo, zenzero zedoaria mace legno aloè, cardamomo seme d'anisi e d'aneto, di ciascheduno scrop. 4. mele quanto basta. E se ne faccia Elettuario ouero si reponghino le poluere diligentemente. Si fà anco il Dianto semplicemente di fiori di rosmarino, e zuccaro e si chiama conserua Anthos, e si prepara contre parti di zuccaro, & vna parte di fiori pesti ouero alcune volte intieri, & in oltre chi vuole che gusti più vi si mette quattro parti di zuccaro.

Il Dianto che si ha da fare in forma di elettuario, auertiscasi, che per ciascuna oncia di spetie, vi si debba porre onc. quattro di mele spumato, e la trituratione si faccia al modo solito.

NOVA AGGIVNTA.

IL Dianthos vien detto dalli fiori di Rosmarino, e compositione descritta da Nicolò, e da Attuario, differiscono solamente che Attuar. lascia il mace, e Mirepsio la zedoaria. Ma variano tutti li testi nella dosforse per difetto de i copiatori, essendo che la nostra ricetta in tutto sia conforme à quella si legge nell'Antidotario grande di Nicolò Alessandrino con le annot. dell'Agricola; & nell'Antid. piccolo del Salernitano, e tutti li moderni la seguono. Ma nella versione del Fuchsio in vece di scrup. 4. vi è solamente scrup. 1. E Attuario messe 40. dram. di fiori e nella

e nella traduzzione del Ruellio in loco di scrup.4. messe dram.4. ma nella traduzzione del Mathisio sono due dram.solamēte.Franc. d'Alessandro si è compiaciuto di mettere anch'egli dram.4. Specifica il mele Attuario ponendo lib.2.e mezza. Il Ceccarelli auertisce, che si mettano quattro parti di mele, & vna delle polueri, onde per esser le polueri onc.5. dram.1.si cercarà di mele onc.20. e mezza, il Cordo, il Placotomo, & altri lo compongono con il zuccaro, il Dessenio lo conserua in poluere.

Volendo fare la tritura delle spetie graduata si metterà prima à pestare il legno Aloè, e le radici, poi li Garofani, la Cannella li semi, il Cardamomo, il Mace, e la Noce moschata nel fine li fiori, poi si conseruarà in vn vetro ben serrato.

Adoperamento.

H*A virtù questo Lettouaro di riscaldare, e confortare il capo, lo stomacho, & il core che patiscono intemperie fredda: onde gioua alla debolezza del corpo dei macilenti, e delli conualescenti, doppo lunga infermità, aiuta la digestione nel stomaco debole, e freddo, rallegra, e corrobora il Core, che per il freddo, ò per le ostruttioni è offeso, e patisce il difetto delli spiriti necessarij, onde è vtile alli melancolici, alli timidi, & à quelli, che senza cagione s'attristano, & alle palpitationi del Core.*

La sua dose secondo l'Antid.Bolognese è da vna dramma insino alle quattro, e Nicolò scriue si dia alli febricitanti con acqua; e senza febre con il vino la mattina è la sera.

Diacurcuma magna.

REcipe Rhabarbari, mei, vel rad. cyperi, phu, spicæ nardi, an.drach.sex.croci, asari, sem. Petroselini, dauci, anisi, appij, an.dra.quatuor.scordij, scolopendrij, vulgo, cetrach.appellati, succi Glycyrhizæ, an.drach.duas, & semis. Costi, mirrhæ, cassiæ ligneæ, schoenanti, Carpobalsami, rubiæ tinctorum, succi Absinthij condensati, succi Eupatorij Mes.condensati, Opobalsami, vel olei Caryophyllorum, an.drach.duas, Calami aromatici, cinnamomi. an. drachm. vnam, & semis Tragacanthæ drac.vnam.

Confice Electuarium cum quadruplo melli despumati, vt artis est.

A fare la Diacurcuma maggiore.

P*Iglia Reobarbaro, Meo, ouero radiche di Ciperi, valeriana, Spico nardo di ciascheduno drach. 6. Zaffarano, assaro seme di petrosello, di dauco, d'anisi, e d'appio, di ciascheduno dramm.4. Scordio, Scolopendria vlogarmente chiamata cetracca, sugo di liquiritia, di ciaschedun dram.2. e mezza, costo, myrra, cassia in legno, squinanti, Carpobalsamo, Rubia de tintori, sugo d'Assenso condensato sugo d'Eupatorio di Mesue condensato, Oppobalsamo, ò in suo loco olio de garofoli, di ciascheduno dram.2. Calamo Aromatico. Cinamomo, di ciascheduno dramma vna, e mezza. Draganti dram.1. & fanne Elettuario con quattro doppii di mele spumato.*

Nel comporre la diacurcuma, si deue prima osseruare la trituratione simile à quella che si è detto nell'Aurea Alessandrina, poi si pigliarà il mele spumato, la quantità descritta, mantenendolo caldo vi si aggiungerà poi il succo di assenso, e di eupatorio, & anco l'olio di garofani, & in vltimo le spetie, con darli forma di elettuario. Et auertiscasi, che'l succo di liquiritia, il reobarbaro, & il zaffarano, ciascuno sia poluerizzato da per se.

NOVA AGGIVNTA.

I*L nome di questa compositione fà marauigliare molti, perche non riceuendo la curcuma, ma douerebbe hauere essa il nome è più tosto si dourebbe chiamare Diacrocema, ò diacroco per il zafferano che contiene ma il nome poco importa. Questo Lettouaro è pigliato dall'Antidot.più Mes.se bene Auic.Nicolò, e Serapione mettono altre ricette poco diuerse nelli semplici, e nella dose nel testo di Mesue non si legge ill phu, onde tutti l'altri lo tralasciano. Ma il nostro Collegio, il Calestano, e li Frati commentatori di Mesue ve lo pongono non solo perche s'è trouato in alcuni testi, ma anco perche Auicenna lo pone nella sua ricetta. Et ha virtù conforme l'intentione del compositore del Lettouaro. il Cordo vuole il petrosello Macedonico, l'altri ingredienti sono assai noti,*

noti, e li sostituiti chiari.

Molti costumano di tener questa compositione in poluere, senza il balsamo, e li sughi, che non sono triturabili Poi volendo fare il Lettouaro v'aggiongono il peso di quello che manca. Molti lo compongono. ma il zucchero in forma soda. il nostro Collegio, non fà il Lettouaro con mele despum pigliandone quattro parti più così anco Buderone mette 3. onc. di poluere per 1. lib. di mele, e per esser spetie nostre onc. 9. e dram. 5. e mezza si richiede lib. 3. onc. 2. dram. 6. di mele, e per far la confettione soda Buderone mette mezz'oncia, e sei dramme di poluerì per 1. lib. di zucchero.

Volendo comporre questo Lettouaro bisogna fare le poluerì sottilissime acciò possino esquisitamente penetrare per tutto il corpo; ma volendole conseruare non si doueria mescolare nè il Balsamo, nè li sughi. per fare bona mistione dell'ingredienti io dissoluerei li sughi condensati con vn poco di vino come Galfà nel comporre la Theriaca, & aggiungendola al mele despumato farei consumare con vn bollore la superflua humidità del vino, & il simile farei con il Draganto, & è noto che il zafferano sciolto nel vino sarà più tinta la compositione, che in poluere, il Balsamo serue per vngere il pistello quando si rimeschia il lettouaro, come insegna Galeno nella Theriaca, le poluerì s'aggiongono al mele.

Adoperamento.

LA Diacurcuma hà facoltà di riscaldare, però conuiene all'infermità fredde, & longhe dello stomaco, del fegato, e della milza fatte da humori freddi, e principalmente quando vi è congionto la debolezza della virtù concottrice, e sanguifica: apre anco le ostruttioni, e però vale à tutti li mali che ne succedono, come sono l hidropisia, la cachexia, il cattiuo colore del corpo, leua la corrozzione delli humori nello stomacho, risolue il gonfiamento per il fiato grosso: mitiga anco il dolore delli reni, e della vessica cagionato da materia freda, e prouoca l'vrina.

Mesue ne dà vna dramma insino alle tre, e si può pigliare con vn poco di vino, ò qualche acqua appropriata, e si può vsare per più giorni continui, tralasciandola nel tempo caldo quando ci fosse la febre.

Diaireos.

RÉcipe radicum Iridis, vnc. 1. Pulegij, Hyssopi siccæ, Glycyrrhizæ. an. drac. sex. Caricarum, Passularum, carnium Dactylorum, an. drach. tres, & semis. Tragacanthæ, Pinearum Amygdalarum dul. mund. Cinnamomi, Zingiberis, piperis nigri, an. drach. tres. Styracis rubri elect. quem calamitam vocant. drac. duas. & scrup. vnum. Mellis despumati quadruplum.

A far il Diaireos.

PIglia radice d'iride onc. vna Poleggio, Hissopo secco, Liquiritia, di ciascheduno dramme sei, fichi secchi passole polpa di dattoli, di ciascheduno dramme tre, e mezza, draganti, pignoli, mandole dolce monde, Cinnamomo, Zenzero, Pepe negro, di ciascheduno dramme tre. Storace rossa eletta, chiamata Calamita, dramme due, & scrop. 1. Mele spumato à quattro doppij, & farne Elettuario.

Nel fare la sudetta compositione, si deue pistare li fichi, passule, col passarle per setaccio, dattoli, pignoli, e mandole, ciascuna cosa separatamente, in mortaio di marmo, ma in vece delle passule, si pigliarà il zibibo purgato dalli gganelli, si ponerà ogni cosa da parte, La storace calamita in lacrima, si deue liquefare in bagno maria, con vn poco di decotto di frutt i, & herbe pettorali. Del restante poi se ne farà poluere sottilissima, e con oncie vinti di mele spumato mantenuto caldo, vi si aggiungerà la storace, poi li frutti, & in fine le spetie, formandone confetto in bona forma.

NOVA AGGIVNTA.

ALcuni lo chiamano Diaireos di Salamone, altri d'Attuario, il nostro Collegio l'hà trascritto da Nicolò Salernitano, e simile appunto si legge in Nicolò Alessandrino con il com. dell'Agricola, & nella versione del Fuchsio 103. ma poi nella ver-

e nella traduzzione del Ruellio in loco di scrup.4. messe dram.4. ma nella traduzzione del Mathisio sono due dram.solamēte. Franc. d'Alessandro si è compiaciuto di mettere anch'egli dram.4. Specifica il mele Attuario ponendo lib.2.e mezza. Il Ceccarelli auertisce, che si mettano quattro parti di mele, & vna delle polueri, onde per esser le polueri onc.5. dram.1. si cercarà di mele onc.20. e mezza, il Cordo, il Placotomo, & altri lo compongono con il zuccaro, il Dessenio lo conserua in poluere.

Volendo fare la tritura delle spetie graduata si metterà prima à pestare il legno Aloè, e le radici, poi li Garofani, la Cannella li semi, il Cardamomo, il Mace, e la Noce moschata nel fine li fiori, poi si conseruarà in vn vetro ben serrato.

Adoperamento.

HA virtù questo Lettouaro di riscaldare, e confortare il capo, lo stomacho, & il core che patiscono intemperie fredda: onde gioua alla debolezza del corpo dei macilenti, e delli conualescenti, doppo lunga infermità, aiuta la digestione nel stomaco debole, e freddo, rallegra, e corrobora il Core, che per il freddo, ò per le ostruttioni è offeso, e patisce il difetto delli spiriti necessarij, onde è vtile alli melancolici, alli timidi, & à quelli, che senza cagione s'attristano, & alle palpitationi del Core.

La sua dose secondo l'Antid. Bolognese è da vna dramma insino alle quattro, e Nicolò scriue si dia alli febricitanti con acqua; e senza febre con il vino la mattina è la sera.

Diacurcuma magna.

REcipe Rhabarbari, mei, vel rad. cyperi, phu, spicę nardi, an. drach. sex. croci, asari, sem. Petroselini, dausi, anisi, appij, an. dra. quatuor. scordij, scolopendrij, vulgo, cetrach. appellati, succi Glycyrhizæ, an. drach. duas, & semis. Costi, mirrhæ, cassiæ ligneæ, schoenanti, Carpobalsami, rubiæ tinctorum, succi Absinthij condensati, succi Eupatorij Mes. condensati, Opobalsami, vel olei Caryophyllorum, an. drach. duas, Calami aromatici, cinnamomi. an. drachm. vnam, & semis Tragacanthæ drac. vnam.

Confice Electuarium cum quadruplo melli despumati, vt artis est.

A fare la Diacurcuma maggiore.

PIglia Reobarbaro, Meo, ouero radiche di Ciperi, valeriana, Spico nardo di ciascheduno drach. 6. Zaffarano, assaro seme di petrosello, di dauco, d'anisi, e d'appio, di ciaschéduno dramme.4. Scordio, Scolependria vlogarmente chiamata cetracca, sugo di liquiritia, di ciaschedun dram.2. e mezza, costo, myrra, cassia in legno, squinanti, Carpobalsamo, Rubia de tintori, sugo d'Assenso condensato sugo d'Eupatorio di Mesue condensato, Oppobalsamo, ò in suo loco olio de garofoli, di ciascheduno dram.2. Calamo Aromatico. Cinamomo, di ciascheduno dramma vna, e mezza. Draganti dram.1. & fanne Elettuario con quattro doppii di mele spumato.

Nel comporre la diacurcuma, si deue prima osseruare la trituratione simile a quella che si è detto nell'Aurea Alessandrina, poi si pigliarà il mele spumato, la quantità descritta, mantenendolo caldo vi si aggiungerà poi il succo di assenso, e di eupatorio, & anco l'olio di garofani, & in vltimo le spetie, con darli forma di elettuario. Et auertiscasi, che'l succo di liquiritia, il reobarbaro, & il zaffarano, ciascuno sia poluerizzato da per se.

NOVA AGGIVNTA.

IL nome di questa compositione fà marauigliare molti, perche non riceuendo la curcuma, ma douerebbe hauere essa il nome è più tosto si dourebbe chiamare Diacrocema, ò diacroco per il zafferano che contiene ma il nome poco importa. Questo Lettouaro è pigliato dall'Antidot. più Mes. se bene Auic. Nicolò, e Serapione mettono altre ricette poco diuerse nelli semplici, e nella dose nel testo di Mesue non si legge ill phu, onde tutti l'altri lo tralasciano. Ma il nostro Collegio, il Calestano, e li Frati commentatori di Mesue ve lo pongono non solo perche s'è trouato in alcuni testi, ma anco perche Auicenna lo poue nella sua ricetta. Et ha virtù conforme l'intentione del compositore del Lattouaro. il Cordo vuole il petrosello Macedonico, l'altri ingredienti sono assai noti,

noti, e li sostituiti chiari.

Molti costumano di tener questa compositione in poluere, senza il balsamo, e li sughi, che non sono triturabili Poi volendo fare il Lettouaro v'aggiongono il peso di quello che manca. Molti lo compongono. ma il zucchero in forma soda. il nostro Collegio, non fà il Lettouaro con mele despum pigliandone quattro parti più così anco Buderone mette 3. onc. di poluere per 1. lib. di mele, e per esser spetie nostre onc. 9. e dram. 5. e mezza si richiede lib. 3. onc. 2. dram. 6. di mele, e per far la confettione soda Buderone mette mezz'oncia, e sei dramme di polueri per 1. lib. di zucchero.

Volendo comporre questo Lettouaro bisogna fare le polueri sottilissime acciò possino esquisitamente penetrare per tutto il corpo; ma volendole conseruare non si doueria mescolare nè il Balsamo, nè li sughi. per fare bona mistione dell'ingredienti io dissoluerei li sughi condensati con vn poco di vino come Galfà nel comporre la Theriaca, & aggiungendola al mele despumato farei consumare con vn bollore la superflua humidità del vino, & il simile farei con il Draganto, & è noto che il zafferano sciolto nel vino farà più tinta la compositione, che in poluere, il Balsamo serue per vngere il pistello quando si rimeschia il lettouaro, come insegna Galeno nella Theriaca, le polueri s'aggiongono al mele.

Adoperamento.

LA Diacurcuma hà facoltà di riscaldare, però conuiene all'infermità fredde, e longhe dello stomaco, del fegato, e della milza fatte da humori freddi, e principalmente quando vi è congionto la debolezza della virtù concottrice, e sanguifica: apre anco le ostruttioni, e però vale à tutti li mali che ne succedono, come sono l hidropisia, la cachexia, il cattiuo colore del corpo, leua la corrozzione delli humori nello stomaco, risolue il gonfiamento per il fiato grosso: mitiga anco il dolore delli reni, e della vessica cagionato da materia freda, e prouoca l'vrina.

Mesue ne dà vna dramma insino alle tre, e si può pigliare con vn poco di vino, ò qualche acqua appropriata, e si può vsare per più giorni continui, tralasciandolo nel tempo caldo quando ci fosse la febre.

Diaireos.

RECipe radicum Iridis, vnc. 1. Pulegij, Hyssopi siccæ, Glycyrrhizæ. an. drac. sex. Caricarum, Passularum, carnium Dactylorum, an. drach. tres, & semis. Tragacanthæ, Pinearum Amygdalarum dul. mund. Cinnamomi, Zingiberis, piperis nigri, an. drach. tres. Styracis rubri electi quem calamitam vocant. drac. duas. & scrup. vnum. Mellis despumati quadruplum.

A far il Diaireos.

PIglia radice d'iride onc. vna Poleggio, Hissopo secco, Liquiritia, di ciascheduno dramme sei, fichi secchi passole polpa di dattoli, di ciascheduno dramme tre, e mezza, draganti, pignoli, mandole dolce monde, Cinnamomo, Zenzero, Pepe negro, di ciascheduno dramme tre. Storace rossa eletta, chiamata Calamita, dramme due, & scrop. 1. Mele spumato à quattro doppij, & farne Elettuario.

Nel fare la sudetta compositione, si deue pistare li fichi, passule, col passarle per setaccio, dattoli, pignoli, e mandole, ciascuna cosa separatamente, in mortaio di marmo, ma in vece delle passule, si pigliarà il zibibo purgato dalli gganelli, si ponerà ogni cosa da parte, La storace calamità in lacrima, si deue liquefare in bagno maria, con vn poco di decotto di frutti, & herbe pettorali. Del restante poi se ne farà poluere sottilissima, e con oncie vinti di mele spumato mantenuto caldo, vi si aggiungerà la storace, poi li frutti, & in fine le spetie, formandone confetto in bona forma.

NOVA AGGIVNTA.

ALcuni lo chiamano Diaireos di Salamone, altri d'Attuario, il nostro Collegio l'hà trascritto da Nicolò Salernitano, e simile appunto si legge in Nicolò Alessandrino con il com. dell'Agricola, e nella versione del Fuchsio 103, ma poi nella

ver-

versione istessa, numer.394. il peso è vario con 12 dramme d'ireos, & l'Antidoto Bolognese lo seguita. Attuario tralascia i fichi, le passule, e i dattoli; il che si puo imitare quando si fa il Lattouaro sodo col zuccaro. il Fernelio anco li muta, il Calestano non so perche varij, e ponga di fichi, di passule, e di dattoli, an.dra.4. e di storace dramme 2. e mezza. Franc. di Alessandro mette dram.5. di storace con Attuario: ma non seguita nell'altri semplici il peso dell'istesso Attu. altri aggiungono tre dra. d'amido, come Buderone, Bertaldo, Placotomo, e Fuchsio nell'antidot. suo per hauerlo letto in vn testo Greco manuscritto, alcuni Speciali nel comporlo tralasciano la storace ma non fanno la vera ricetta.

Il Colleg. vuole 4. doppij di mele. Dunque pesando le polueri onc.4. dra.6. scropolo 1. vi vorrebbe a rigore onc. 19. di mele, non ponendo i fichi, le passule, i dattoli, e le mandole a conto delle polueri.

Adoperamento.

E *Molto pettorale, però lodato all'asma, & à tutte le difficultà del respirare, à quelli che hanno persa la voce, ò fatto la rauca per qualche freddura, e gioua alla tosse, perche matura, consuma, e votta la superfluità del petto, e fatto con zucchero gioua anco à quelli che sputano marzia.*

Se ne piglia mattina, e sera in conueniente quantità. E Attuario lo daua con del vino caldo. Altri con il decotto pettorale: ma si può vsare solo tenendolo assai in bocca.

Diaireos simplex in Tabellis.

R Ecipe radicum Ireos. onc.1. & semis, Sacchari candi, specierum dia tragacanti frig. an. dra. duas. Sacchari albi dissoluti in aqua aliqua pettorali stillatitia. lib.v. Concinetur Electuarium solidum per tabellas.

A far il Diaireos semplice in Tauola.

P *Iglia radiche d'Iride onc.1. e meza, zuccaro candido, spetie. di Diadraganto freddo, di ciascuno dram.2. Zuccaro bianco dissoluto in qualche acqua pettorale stillata lib.1. E se facci Elettuario in Tauola.*

La radica dell'iros, si deue prima poluerizare sottilmente, e mescolarla poi co'l zuccaro candido poluerizzato, e spetie di Diadraganti, e si ponerà da parte. Poi si pigliarà libre vna di zuccaro bianco di medera, e libra mezza di acqua di capiluenere co'l purgarlo, e ridutto a cottura di manuscritti, si stancheggierà, e nell'atto del congelarsi, vi si mescolarà le polueri formandone quadretti.

NOVA AGGIVNTA.

N Non si sa l'autore di questo Diaireos semplice, il Calestano scriue, che nella sua Città di Parma le donnicciole lo chiamauano il confetto del B. Bernardino, il Siluio lo chiama Diairis semplice di Mes. ma io non lo ritrouo in Mesue; in fat questo conuengono gl'Antidotaristi nell'ingredienti ma variano nel peso, i più mettono mezz'oncia cioè di spetie, e di zuccaro candido an.dra.2. e di zucchero cotto lib.1. come il Calestano; Buderone, Placotomo, Cordo, Siluio, &c. il nostro Colleg. mette vn'oncia, e mezza, Diareos, & il Ricettario Fiorentino ne mette onc.2. Calest. dice che altri si contentano di dra.3. per farlo più grato, il Bolog. pone an.dra.3. di zucchero candido, di spetie, di zucchero bianco. ma per il poco zucchero da far la massa tengo sia errore della stampa, circa la dose del zucch. il Dessenio, e l'Antid. Fiorent vogliono xx. onc. di zucchero. il Fernelio, e Franc. d'Alessandro si contentano di tre oncie, il nostro Collegio mette 1. lib. così anco il Calest. e Buderone, il Siluio fa mettere vn oncia di poluere per 1. lib. di zucchero, nelle spetie del Diadraganto, che si mettono nel Diaireos il Melichio, el Santino lasciano la Camphora.

Per fare queste tauolette assai bianche deue longo tempo rimenarsi il zucchero e per questo Siluio vi aggionge la chiara di ouo, ò due oncie di sugo di Limoni.

Ado-

Adoperamento.

Dicono li Scrittori, che vale quanto il Diaireos composto; ma è più debole, & io le tengo manco caldo dell'altro, pero vtile alle infermità vn poco fredde, & a quelle calde, che di nuouo cominciano, come dice il Fernelio, e dunque buono per attenuare, e purgar dal petto la materia grossa, e corregge con dolcezza, difetti del polmone.

Dialacca Magna.

Recipæ Laccæ ablutæ, Rhabarbaræ. an. drach. 3. Spicæ nardi. Mastiches, Sem. Apij, Schoenanthi, fucci absinthij, fucci Eupatori, Mesues condensatorum, Ammios, Sabinæ, Amygdalarum amararum mund. Costi, Mirræ, rubiæ tinctorum, sem. Fœniculi. sem. Anisi, Asari, Aristolochiæ rotundæ, Gentianæ, Croci, Cinnamomi, Hyssopi siccæ, Cassiæ ligneæ, Bdellij, Cimarum iunci odorati. an. dr. 1. & dimid. Piperis nigri, Zingiberis. an. drach. vnam.

Infunde bdellium, & myrrham in vino, cætera tere, & confice Electuarium cum melle despumato quadruplo.

A far la Dialacca maggiore.

Piglia lacca lauata, Reobarbaro di ciascheduno dr. 3. Spico nardo, Mastice, seme d'Appio, Squinanti sugo d'Ascenso, & d'Eupatorio di Mesue condensati, Ammio, Sauina, Amandole amare monde, Costo, Mirra, Rubbia de' tintori, semi di finocchio, d'Anisi, Assaro Aristologia tonda, Gentiana, zaffarano, Cinnamomo, Isopo secco, Cassia in legno, Bedelio, Cime di gionchi odorati, cioè Squinanto, di ciascheduno dr. mezza, Pepe negro, Zenzero di ciascheduno dram. 1. Dissolue la Mirra, & il Bedelio in vino l'altre cose sottilmente pista, & con mele spumato a quattro doppij fanne Elettuario.

Nel voler comporre la sudetta Dialacca, si pigliarà la quantità del mele spumato detto di sopra, che sia attualmente caldo, poi vi si mescolarà il succo di afsenso, e di eupatorio, prima mollificati con vn poco di vino, dopo si aggiongerà le gomme dissolute: & in fine il rimanente dell'ingredienti poluerizzati graduatamente, come più volte si è detto.

NOVA AGGIVNTA.

Il testo di Mesue conuertito da Siluio contiene di Lacca, e di Rab. an. dr. 2. & è seguito dall'Antid. Fiorent. dal Bolognese, e da Bouderone, ma nel testo antico sono dr. 3. e così anco approuano li Frati, & osseruano gl'altri Autori, e scritto in questo Lattouaro, Schenanto, e poi cime di Schenanto, onde il Siluio pensando, che ciò fosse per errore, l'hà tralasciato vna volta nella sua versione, ma gl'altri tutti l'accettano, & il Farnelio scriue stipitum schenanti, e summitatum schenanthi, cioè il fiore, per Lacca non si deue pigliare quel color che vsano li pittori fatto con decotto di Verzino, ò de grana, & Alume di Rocca, ma vna Gomma che viene dall'india, detta dalli Greci Cancamo assai a nostri tempi cognita per Lacca lauata si deue intendere quella, che è stata separata dal legno perche portandosi a noi questa Gomma, attaccata a certi bastoncelli, per hauere la gomma pera bisogna liquefarla nell'acqua, poi diseccarla: onde ò conuiene fare come insegna Dios. a purificare il Galbano, ò farla ben dissoluere con acqua calda. Serapio, insegnò a lauarla nel decotto dello Squinanto, e dell'Aristolochia, e questo modo lo mette il nostro Antidotario nel fine, come vedremo, in vece del Rebarbaro Bouderone loda più il Rapontico, come quello, che conforta più il fegato, e l'altre viscere, l'altri ingredienti sono manifesti.

Nel comporre auuisa il Colleg. che il Bedellio, e la mirra per esser difficili a poluerizzarsi, si debbono dissoluere con vn poco di vino, e'l Ceccarello saggiamente dissolue anco i sughi condensati dell'Asenzo, dell'eupatorio: a me piace dissoluere anco il zafferano, che darà meglior colore.

Nel fare le poluere si metteranno prima a pistare le radici dell'Asaro, della Rubbia, dell'Aristologia, e del Gengiouo, e Gentiana, poi s'aggiongeranno il Costo, il Cinnamomo, la Cassia lignea, lo squinantho, il spico nardo, la Sauina, e l'Hissopo, e i semi d'anisi,

d'anisi, e del finocchio, e dell'Amio, e'l pepe la Mastice vole esser pista sola, il Rabarbaro da se; il resto deu'esser dissoluto; ma volendo conseruare la poluere, si potrà pestare la Mirra, & il Bedeglio tagliati minuti insieme con l'altre cose à poco à poco spartite il zaffarano si poluerizza à parte, e le mandole mondate si pisteranno con l'altre polueri aggionte à poco à poco, ma prima con il Coltello minutamente incise.

Adoperamento.

LA Dialacca hà facoltà calda, & attenuate, conforta lo stomaco, e rissolue il flato, apre l'ostruttioni, e dissolue il scirro della milza, e del fegato e lo riscalda e fortifica: onde gioua alli mali, che da questi dipendono, come sono le Chachesia, e l'Hidropisia, & è anco molto appropriato per le passioni delli Reni, e della Vesica, rompendo la pietra in ambedue i luoghi, e facendo vrinare; fà anco venire le purghe alle donne. La sua dose secondo Mesue è da vna dram. e mezza insino alle 3. presa con qualche decotto à digiuno più volte.

Diasatyrion.

RΕcipe radicum Satyrii recentis, & solidi, pastinace satiuæ Eringii. Nucis Indicæ, pinearum, pastaciorum, an. vnc. vnam, & dimidiam. Caryophyllorum; Zingiberis, Anisi, sem. Erucæ, Linguæ Auis, quæ semen fraxini est, an. dr. quinque, Cinnamomi, Caudarum, & lumbrorum scincorum Seminum Bulbi, an. drach. 2. & semis. Moschi gran. 7. Mellis optimi despumati quadruplum ad reliquos puluercs. Cóficiatur electuarium ex Arte.

A far il Diasatirion.

PIglia radiche de satirij fresche e sode, Pastinache saluatiche; Eringio, noce d'India, Pignoli, Pistacchi, di ciascuno onc. 1. e meza; Garofoli, Zenzero, Anisi, seme di Ruchetta, seme di Frassino di ciascuno dram. 5. Cinnamomo, della corda, e lombo di stincho marino, seme di Bulbo di ciascuno dram. 2. e mezza, Mosco grani 7. Mele spumato ottimo con quattro doppij se ne facci Elettuario.

Volendosi fare il Diasatirion, si pigliarà la radica del Satirion, di pastinaca, e di eringio: & si faranno bollire nell'acqua commune, & dopo che saranno pistate benissimo; si passaranno per setacio; poi si pistaranno li pignoli, li pistacchi, e la noce d'India, ciascheduno da per se, in mortaio di pietra. E dopo si farà la triturat one delle spetie, e particolarmente allo schincho si leuarà la pelle, & tagliarle in minutissime parti, e poi si metterà à pistare con gli altri ingredienti, fin tanto che sieno ridotti in poluere. E poi si piglierà la sudetta quantità di mele, e si terrà caldo sopra al fuoco lento, e vi si metteranno le sudette radiche, e si mescolarà tanto, fin che sia suaporata la loro humidità, si leuarà poi dal fuoco con lasciarlo alquanto raffreddare, col maneggiarlo continuamente, e poi vi si metterà la noce d'India, li pignoli, li pistacchi, e poi le spetie, & in fine il muschio incorporato con vna portione di dette spetie, e fatta che sarà vna bona mistione, e raffreddato si lauarà in vaso vitriato.

NOVA AGGIVNTA.

MOlte sono le composirioni dette Diasatirion, di Mesue, d'Auic. e di altri, il nostro Collegio hà eletto la ricetta posta da Nicolò Salernitano. Il Mirepsio tradotto dal Fuchsio num. 65. mette sinapi albi in vece del seme di Bocchetta e lascia i Garofani, & il scincho; ma nella traduttione del Regino al 208. il peso è molto diuerso, e mancano cinque ingredienti, è la ricetta d'Attuario è più simile alla nostra; ma per l'Eringio pone il Dauco saluatico, e tralascia la lingua auis: il Renodeo cresce la dose del Santirio. Per satirio, si piglierà l'orchide dette il testicolo di cane, del quale, hauendo doi radici vna soda e l'altra moscia, si piglierà la più dura. Nicolò pone solo la carne della coda del scincho. Ma Renodeo loda più quella delli Reni: però il Collegio saggiamente ordina ambidoi.

Circa il seme del bulbo vi è gran lite, perche non essendo stata descritta dalli Antichi la sua effigie non si può affermare niente di certo, tanto più che hora non vsiamo mangiare altri bulbi, che le cipolle, li porri, le

le Scalogne, le quali al certo non sono il bulbo mangiatiuo di Dios. ne meno puo essere la squilla: il narciso o il Giacinto, ma è vn bulbo, che volgarmente si mangiaua. Hora li Tulipani si mangiano, e non sono stati descritti dalli Antichi. ma non si può affermare niente di certo; forse che Nicolò inteso le cipolle ordinarie: il che par verisimile perche al cap. 219. dal Diabulbon scriue ℞. Bulbi mondati, & cotti e pare, che intenda la cipolla, & io risponderei, che forse puo intendere il vero bulbo, da cio mossi il Cordo, il Renodeo, il Bertaldo, & altri sostituiscono il seme di vrtica, confessando insieme con il Mattiolo di non conoscere il vero bulbo.

Circa il mele il Collegio ne mette 4. volte più della poluere, quali pesano dram. 30. non computando le radici, i frutti, & il sirco; le quali essendo humidi e hanno per se forma di Lettouaro, onde si ricerca di mele onc. 25 Attuario ne mette lib. vna e mezza, ma Renodeo, & il Cordo vogliono libre tre.

Il modo di comporre questo lettouaro posto da Nicolò, e da Attuario non mi piace, perche pongono le radici crude pistate à bollire vn pochetto con il mele, poi aggiongono li frutti ben pesti, e dopo vn'altro bollore leuano il vaso dal fuoco, e vi mettono la poluere, e finalmente il muschio dissoluto in acqua rosa: alcuni manco fanno bollire il mele con dell'antidoto presto muscico, e questo modo si può comportare volendo vsare subito il lettouaro perche le radici crude sono più ventose delle cotte. ma per conseruar il composto bisogna seguitare il Renodeo, & il nostro Ceccarelli, e si vede che Mesue nelli suoi Diasatirij fà bollire esattamente le radici, o con'l latte, o con il brodo di ceci: vole anco il Renodeo, ch'il mele si faccia cuocere nel decotto delle radici dette.

Adoperamento.

Questo Lettouaro è caldo, e ventoso: onde riscaldando li reni freddi, e pieni di viscosità li conforta, e accresce le forze al coito, può anco generare flato, & sperma: però è bono alli vecchi, che hanno moglie, conforta anco, e riscalda la vessica, e manda fuori l'vrina ritenuta per debolezza, e frigidità della Vessica. Mirepsio aggionge che fa far figliuoli.

Attuario e Nicolò ne danno vn cucchiaro per volta con vn poco di vino dolce, la matina, e la sera vn hora auanti il cibo, altri lo danno quando si va à dormire.

Electuarium è Baccis Lauri.

Recipe foliorum Rutæ siccorum drach. decem, Sagapeni, vnc. semis, Opoponacis, drachm. 3. Ammies, Cumini, Nigellæ Sem. Ligustici, Origani, Carui, Amygdalarum amararum, piperis nigri, Longi mentastri, Dauci, Acori, baccarum Lauri, Castorei, an. drach. duas.

Terantur omnia in crassiusculum puluerem, & adiecto mellis puri triplo, confice electuarium vt artis est.

A far Elettuario di grani di Lauro.

P*iglia foglie di Ruta secche dram.* 10. *Serapino onc. mezza, Oppoponaco dram.* 3. *Ammi, Cimino, Nigella, seme di Ligustico, Origano, Carui, Amandole amare, Pepe negro, e longo, Mentastro, Dauco, Acoro, Grani di Lauro, & Castoreo di ciascheduno dram.* 2. *Si pisti ogni cosa, e se ne facci poluere non molto sottile, e con tre doppij di mele puro, se ne farà Elettuario secondo l'Arte.*

Nel voler comporre il sudetto Elettuario, si pigliarà il Serapino, e l'Oppoponaco, dissoluti con vino bianco odorifero, & il restante si ridurranno in poluere graduatamente, e con la quantità del mele sudetto, che sia spumato, & attualmente caldo; vi si mescolarà le gomme, e poi la poluere.

NOVA AGGIVNTA.

Rasis al lib. 9 ad Almans cap. del dolor colico scrisse questo Lettouaro, e Gulielmo Piacentino al c. 6. de compos. med. lo trascriue: ma in vece del Cimino pone l'Amomo, e tralascio il Segapeno, & il Dessenio scriue, che lui per il cattiuo odore non vi mette l'opoponaco ne il sagapeno. Nel testo di Rasis si legge Carui Alessandrini.

drini onde per Alessandrini l'Herculano, Melichio, e Santino esplicano il seme del petrosello. Filippo Costa crede sia il seme del Macerone, & il Calestano tiene che il Carui Alessandro sia l'apio Alessandro. Ma il nostro Collegio, con gl'altri Antidotarij intende il Carui d'Alessandria, come il megliore: e tal credo che sia la mente di Rasis, perche non mette aspartatamente Alessandro, ma Carui Alessandrino. le foglie di Ruta si prendono secche perche così sono più calde, come dice Galen. 4. de san. tuen. c. 5. le Gomme, il Renodeo, e Buderone vogliono, che si poluerizzino con l'altre cose prima tagliate minute perche sono in poca stima. l'Antid. Bolog. & il Dasseni le dissoluono con il mele, e le colano. Ma io credo che vogliano dire, che si dissoluano con il vino, come fa l'Antid. Fiorentino, e'l Ceccarelli, si colino, e poi si faccino cocere a consistenza di mele.

Circa il Mele Rasis mette di polueri, e di mele dispumato an. parti eguali, così l'Antidoto è più virtuoso. ma perche i nostri periti dicono, che così composto presto s'indura, e perde la consistenza di Lattouaro, e pare vna Massa di Pillole, e se bene è obedita da Calestano, dal Dessenio, e da i Medici Fiorentini, e vi mettono onc. 5. dra. 5. di mele, quanto apunto è il peso delle polueri, costumano tutti l'altri, come il nostro Colleg. il Bolognese, Cordo, Bertaldo, Francesco d'Alessandro, Melichio, Santino, &c. mettere tre parti di Mele, e se temeste, che il Lattouario diuenisse più debole, se ne potra dare più quantità, deue dunque esser il mele lib. 1. onc. 4. drach 7.

Si comporra mettendo le polueri a poco nel mele caldo, & ancor caldo, ma leuato dal fuoco, nel fine s'aggiungeranno le gomme dissolute, quando la compositione sara quasi fredda acciò che non si faccia in grumi: le poluerí non voglion' esser troppo sottili in questo Lattouaro, perche deuon rimaner assai nello stomaco.

Adoperamento.

Lodò Rasis questo Lattouaro nelli dolori Colici, quando il ventre non è astretto, e costipato, ma si sente flati, e rugiti, nel corpo, e stà il ventre tesogioua dunque à risoluere il vento contenuto nell'intestini, e nel ventre: però anco al Hidropisia ventosa, riscalda l'humori freddi incide la pituita viscosa emēda i rutti acetosi, e conuiene alle complessioni fredde, si vsa assai nelli clisteri.

L'Autore ne dà al peso d'vna nocchia, e noi con l'Antid. Bolog. ne daremo 2. dram. insino alle 6. e nelli clisteri si può vsare da oncia meza sin ad vna, come scriue il Montagnana e Rullando. Rasis l'vsaua con vn' onc. di Vino, ò qualche decotto carminatiuo.

Iustinum.

Recipe cinnamomi, folij, vel potius spicæ celticæ, costi, spicæ nardi, cassiæ ligneæ, aristolochiæ rotundæ, & longæ, helenij, hyssopi pulegij, artemisiæ. rad. pentaphylli, piperis albi, orobi, sem. petroselini ligustici, olusatri, sem. vrticæ, milij solis, saxifragiæ, baccarum lauri, baccarum iuniperi, sem. asparagi, seseleos, anethi, rutæ, citrij, anisi, fœniculi, apij. an. drach. vnam, & mediam. Mellis despumati quadruplum Confice electuarium vt decet.

A far l'Elettuario Iustino.

Piglia Cinnamomo, folio, ouero spica celtica, costo, spico nardo, cassia in legno, aristologia tonda, & longa, elenio, isopo, pollegio, artemisia, radiche di cinque foglie pepe bianco, orobo, seme di petrosello, ligustico, olusatro, seme d'ortica, miliosole, sassifragia, grani di lauro, grani di ginepro, seme d'asparagi, di sesseli, d'aneto, di ruta, di cedro, d'anisi, di finocchio, e d'appio, di ciascheduno dramma vna e meza, Mele spumato à quattro doppij, Se ne facci Elettuario, come si deue.

Al sudetto Elettuario Iustino, si osseruarà di maneggiarlo spesso, a fine che si fermenti bene, & acquisti buon corpo: perche così è conueniente a tutti gli Elettuarij, & in

in particolare a quelli che si formano col mele, per esser loro sottoposti alla subbollitione.

NOVA AGGIUNTA.

LA ricetta di questo Lettouaro si ritroua in Nicolò Salernitano, e nell'Alessandrino c.402. differiscono solo, che l'Alessandrino mette solo l'astrologia rotonda, lasciando la longa; come anco fa il Placotomo. E nominato Giustino, perche (dice Nicolo) Giustino Imperatore lo ritrouò. L'Erbe s'intende, che siano secche douendo ridursi in poluere: il seme dell'vrtica deue esser della maggiore, che è simile al seme del lino.. nel fare la tritura si deue auertire di mettere a pistare prima le radici, poi li semi, e le scorze, in vltimo l'Erbe secche, si deue auertire, che la poluere deue essere sottilissima accio passi facilmente alle parti vrinarie, douendo seruire per i loro difetti.. molti conseruano questa poluere in vaso di vetro ben turato: altri ne fanno tauolette con zucchero cotto nell'acqua di sassifragia; come il Cordo, e'l Placotomo: i più ne fanno Elettuario molle, come fa Nicolo, il nostro Colleg. mette 4. doppij di Mele, che per esser la poluere onc. 5. dra. 5. sarà il mele onc. 22. dram. 4.

Adoperamento..

IL Giustino è Medicamento diuretico, e caldo, il quale fà vrinare riscalda li reni, incide l'humori viscosi, attenua li grossi, concoce li crudi, e purga li reni per l'vrina liberandoli dalli humori freddi della rena, e dalla pietra, la quale rompe, e scaccia, vale per quelli, che vrinano viscosità, e sana il dolore de' reni per causa fredda gioua anco alla vessica rifreddata, al stillicidio, & alla ritentione dell'vrina. Et Alla vessica si applica anco di fuori fattone impiastro con qualche olio vtile, come quello di scorpione, & imposto al petinicchio si può anco infondere nella vessica per la verga, quando è piena di viscosità, risoluendo il Lettouaro con acqua differente, e colandolo.

Nicolò Alessandrino ne dà alla grandezza d'vna nocciola con acqua tepida, & il Salernitano con il vino. nel qual sia stato cotta la sassifragia, ò il Miliosolis e l'Antid. Bolo. ne dà due dram. insino a mezz'oncia..

Lithon Trypton..

REcipe spicæ nardi, zingiberis, xylobalsami, vel xyloaloes, acori, cinnamomi, peucedani, mei, idest rad. imperatoriæ, trium piperum, radicum saxifragie, an. drach. duas, & mediam, opobalsami, vel olei è sem. citri, vel è nuce myristica caryophillorum, costi rapontici, glycyrrhizæ, cyperi, tragacanthæ sem. olusatri, camedrios, sem. appij, ammios, asparagi, ocimi, vrticæ; citrij, an. drachm. vnam, & gran. 15. Folij, aut potius nardi indicæ, croci schoenanthi, cassiæ ligneæ, bidellij, mastiches, ireos, ammomi, ligustici milij solis, petroselini macedonici, seseleos, sinonis, vel sem. dauci, cardamomi, anethi, euphorbij, lapidis lyncis, olei nardini, olei muscelini, vel olei è nuce moscata, an. scru. vnum, & gran. decem, & octo mellis Quadruplum ad pulueres.

A far la compositione di Lithon Tripton..

PIglia spico nardo, Zenzero, legno di balsamo, ouero legno aloè, acoro, cinnamomo, radiche di peucidano, di meo, ouero radiche di imperatoria, pepe negro, pepe bianco, e pepe longo, radiche di sassifragia, di ciascheduno dramme due, e mezza, opobalsamo, ouero olio di seme di cedro, ò di noce moscata garofoli costo, reupontico, liquiritia, ciperi, draganti, seme d'olusatro, camedri, seme d'appio, d'ammi, d'asparagi, di basilico, d'ortica, di cedro di ciascuno dramme vna, e gra. 15. folio, ouero spico nardo, zaffarano, squinanto, cassia in legno, bdellio, mastice tride, amomo, ligustico, milio sole, petroselino macedonico, sesseli, sironi ouero seme di dauco, cardamomo, seme d'aneto, euforbio, pietra lincia, olio nardino, olio moscellino, ouero di noci moscate, di ciascuno scrop. vno, e grani 18. mele à quattro doppij de la poluere..

Preparati che saranno tutti gl'ingredienti, si ridurranno in poluere sottilissima, & in vece della pietra lincia, vi si metterà la pietra giudaica preparata in porfido, e dop-

po che sarà pigliata la debita quantità di mele spumato, vi si aggiungerà l'olio nardino, di cedro, e di noce moscata, liquefatti che saranno, & incorporati insieme col mele; vi si mescolarà la poluere, e fatta che sarà vna bona vnione, si riporrà in vaso vitriato.

NOVA AGGIVNTA.

HA questa ricetta il Colleg. presa da Nicolò Alessandrino al cap. 453. & in quella del Salernitano mancano l'Ammios, l'ireos l'Amomo, & il ligustico, e nell'vltima dose mette scrup. 1. e gran. 4. l'Antidot. Fiorentino, il Placotomo, & il Calestano anco loro li tralasciano, ma il Calest. vi mette i due Cardamomi. l'Antid. Bolognese dopo il seme dell'Vrtica doue anco quello dell'Erisimo, in Roma l'ingredienti sono assai noti, però non ne dirò altro solo, che per l'amomo, ò si piglierà il Calamo Aromatico volgare, come dice il Colleg. ò l'amomo racemoso.

Per l'olio Nardino non si deue prendere quello di Mesue, che è scritto nel nostro Ricettario, ma quello di Nicolò istesso, il quale scriue questo Lettouaro, & al cap. 711. così lo insegna. ℞. Olio di Spagna. onc. 75. Asphalto, Mirte, Nigella verde, spico nardo. onc. 6. Xillobalsamo, Garofani, cipero, Squinanto, Aristolochia Enula campana, ana onc. 3. Balsamo, Cinnamomo, Calamo Aromatico, Folio, Carpobalsamo, Cassamo (quale alcuni vogliono, che sia il seseli, altri il Ligustico) Cardamomo, ana. onc. 2. Noce moscata, storace, costo, cassia fistule, cioè canella, Laudane, Phu, Asaro, Amaraco, cioè maggiorana, Fascis gallici, cioè Nardo Celtico, Samo, non sò che intenda, Mirra siriaca, onc. meza, lo fa comporre in questo modo; prima fa infondere l'Asfalto, la Mirra, l'Enula, il Phu, l'Asaro, il Carpobalsamo, e l'altra Mirra, ponendone due sorte, il Xilobalsamo, & il Sansuco, che prima hà chiamato Amaraco, pistate a parte, e messe in doi sestarij d'acqua per 2. giorni, e 2. notti, poi v'aggionge l'olio, e lo fa bollire (si fa in bagno maria) fin che l'acqua si consumi; ma non s'abrugi l'olio, e rifredato che sarà, si coli, e si li aggiongano le seguenti spetie in tal modo preparate. ℞. il Cypero, e lo squinanto, l'Aristolochia, il Cassamo, la Fasce Gallica, il cardamomo, il folio, la nigella, il calamo, la cassia, il samo a parte pistate, & infuse per giorni in vn sestario di vino, & aggionte al sopradetto olio colato, si farà bollire nell'istesso modo, e dopo, che sarà colato, il terzo giorno si aggiongeranno l'altre spetie, cioè, ℞. la spica, i garofani, il cinnamomo, la noce moscata, il costo trite con diligenza, e messe in vn'hemina di bon vino per 2. dì, e nello stesso modo si farà bollire, fino che si consumi il vino, e si colerà: in vltimo in vna parte d'esso si dissolueranno il Laudano, la Mastice, la Storace, & il Balsamo, e facendoli dare vn bollo sempre con la spatola maneggiando, si leuarà dal foco, e si conseruarà con diligenza, & dice Nicolò, che è stato composto da Vendiciano Medico.

L'olio Muscelino è anco descritto dall'istesso al c. 712. così. ℞. olio di Spagna lib. 8. acqua sestar. 2. il Cordo lib. 3. Storaze, zaffarano, mirra, cassia, cioè cannella, Xylocinnamomo, cioè legno di cannella onc. 1. e meza, garofani, carpobalsamo, bedellio ana. onc. 1. muschio dr. 6. Noci d'India num. 4. si compone, infondendo il folio, il zaffarano, la mirra, la xylocasia il carpobalsamo, il bedellio pistati per 2. giorni nell'acqua, poi con olio si fa bollire fino che si consumi l'acqua, si lassa rifreddare, e l'altro giorno si colla, poi si aggiunge la spica, li garofani, il costo, e la noce moscata, ridotte in poluere sottile, & in vna parte dell'olio si dissolue lo storace, la mastice, il muschio, e poi ogni cosa ridotta insieme, si fa bollire vn poco, e si conserua.

Questi olij sono pretiosi, e di fatica, onde il Fernelio, & il Renodeo considerando, che à fare l'Elettuario Lithon tripton secondo la ricetta di Nicolò era difficile, hanno mutato molti ingredienti, & aggiuntoui il sangue del Becco preparato ma noi volendo fare la nostra ricetta, ridurremo la poluere sottilissima, e così alcuni la conseruano, altri co'l zucchero ne fanno tauolette; ma perche e alquanto ingrata, s'vsa in forma di Lattouario co'l mele; e per far le tauolette, si pigliarà 1. onc. di poluere per 1. li.

di zucchero: ma per fare il Lattonario, si pigliarà 3. ò 4. volte più di zucchero; ma il meglio è farlo con il mele.

S'incominciaranno a pistare il legno aloe, e le radici, poi li semi, la cassia, e cinamomo, i garofani, il gengiouo, lo squinanto, & il camedrios. in fine aggiongi l'olij, & il Balsamo, per fare, che non s'attacchino al mortaio, e non esalino da se: a parte bisogna pistare il zaffarano, la mastice, la pietra lince, & il bedellio, ò con vn poco del seme di cedro: il resto di detto seme si pistarà con l'euforbio, acciò non esali, & offenda quello che lo pista: li Dranganti si pistaranno nel mortaio, e pistello caldi; & essendo ogni cosa ben pesta, si mischiarà, e se ne farà il Lattuaro, mettendo la poluere a poco a poco nel mele tepido, cotto, e schiumato.

Adoperamento.

Lithon tropton, s'interpreta rompitore delle pietre, e propriamente vale a rompere, e mandar fuori la pietra con l'vrina, se fusse nelli reni, ò nella vesica; sana i dolori de i lombi, e de i fianchi, e quelli, che l'vsano, non ne patiscono, ne generano pietre. Soccorre di subito allo stillicidio, & alla suppressione dell'vrina, se però dipenderanno da humori freddi, e viscosi; gioua anco mirabilmente alla indigestione dello stomaco per frigidità.

Si dà la sera con del vino caldo, & per rompere la pietra con il decotto della sassifragia, dal peso di due dramme insino alle 4.

Micleta.

Recipe corticum myrobolanorum citrinarum, chebularum, emblicarum, belliricarum, indarum, an. dram. 2. & semis, seminum nasturtij, cumini anisi, feniculi, ammios, carui, an. drach. 1. & semis. Primò omnes myrobalanorum cortices confracti, & reliqua integra modico aceto inspersa humectentur horis duodecim, deinde in vase vitreato exsiccentur, & torreantur, tosta puluerizentur, & manibus oleo rosaceo omphacino illitis perfricentur, demum adde subsequentia spodij balaustiorum, mastiches gummj arabici, sumach, an. drac. 1. & gran. 15. Omnia postremo in puluerem redacta syrupi mirtini, quadrupso excipiantur, & conficiatur electuarium.

A far la Micleta.

Piglia scorze di mirobolani citrini, chebuli, bellirici, e li mirobolani emblici, & indi, di ciascuno dramme due, e meza semi d'alegretto, di cimino, d'anisi, di finocchio d'ammi, e di carui; di ciascheduno dramm. vna, e mezza. Prima tutti li mirobolani confratti, e le altre cose sane bagnate con vn poco d'aceto si lascino per spatio di dodeci hore, poi si secchino in vaso vitreato, e si abronzolino, & brusciate si poluerizzino, & si maneggino con le mani onte con l'olio rosato onfacino, poi aggiongerai le cose seguenti, cioè spodio balausti mastice gomma arabica summaco, di ciascuno dram. 1. & gran. 15. Vltimamente ogni cosa ridotta in poluere si metti con siroppo mirtino, à quattro doppij, e se ne facci Elettuario.

Quando si vorrà fare la compositione della sudetta micleta, primieramente si pisteranno li mirobolani grossamente leniti con vna portione di olio rosato onfacino, poi s'infonderanno in aceto forte, e bianco, quanto sieno bagnati per spatio di dodeci hore, dentro di vn tegame di pietra vitreiato, poi si portanno sopra la brascia, e si maneggiaranno continuamente con la spatola, fin che sieno ben secchi, per poterli ridurre in poluere, che habbino mutato il colore loro naturale. Si pigliaranno poi li sudetti semi, e si metteranno in vn'altro tegame con quantità di aceto, quanto sienò bagnati per spatio di dodeci hore, e poi si metteranno ad asciuttare al fuoco con l'istesso tegame, maneggiandoli, fin che saranno secchi, e poi se ne farà poluere insieme con li sudetti mirobolani, aggiungendoci li balausti, & il summaco. Si pigliarà poi la sudetta poluere, mescolandosi con lo spodio preparato, col mastice, e con la gomma arabica, ma chè sieno prima puluerizzati separatamente. Finalmente poi con la quantità sudetta del siroppo mirtino, se ne formi elettuario.

NOVA AGGIVNTA.

LA nostra ricetta è compita: ma à quella del Mirepsio, del Fucsio al n. 200. mancano il Nasturtio, il Carui, & la Mastice, & sono aggionti il finocchio, il Carnabadio, il Cardamomo, ma doue si legge Cardamomi, si deue porre Cardami cioè Nasturtio, come anco nell' Antid. Bolognese. Nell' altro testo di Nicolò tradotto dal Regino sono di Nasturtio dram. 2. di Mirob. Emblici, e di Bellirici, an. dramme 2. & vi manca la mastice, il Salernitano mette di Nasturtio dramma mezza, di Bellirici, & d' Embl. an dram. 2. Cosi anco variano l' altri Antidotarij, il Fiorentino, il Calest. il Dessenio, il Melichio, e'l Santino hanno di Emblici, di Bellirici, & di Nasturtio, an. drac. 2. Francesco d' Alessandro di Embl. & Bellir. an. dr. 2. il Cordo fà il simile ma pone di Nasturtio, dram. 2. e mezza, & è seguitato da Buderone. Per i Balausti si deue mettere li fiori doppij. Dioscoride dice, che sono i fiori del Granato saluatico; ma li fiori de i granati domestici, a quali sogliono adoperare i nostri speciali, non sono Balausti, ma da Dios. son chiamati cutini.

De i mirobolani le scorze si deuono prendere, & io auerto, che qui Nicolò, il Cal. & Buderone abrusciano semplicemente i mirobolani senza metterli nell' aceto, & il Mirepsio dice chiaro, Semina macerentur die, ac nocte in aceto. Ne Mesue parlando della correttione de i mirobolani fà mentione dell' aceto, & quando Nicolò ordina i mirobolani sempre aggionge vstorum, & dell' aceto parla dopo i semi, i quali vogliono esser bagnati d' aceto, ne meno il Seruitore vsa l' aceto, quando vole assare i mirobolani, ma il nostro Collegio, il Ceccarelli, il Cordo, il Dessenio Plateario, & alcuni altri li mettono con li semi nell' aceto il Melichio, Santino, e gl' Augustani li coceno prima nel vino di cotogni per farli più astrengenti, & veramente fà così il Seruitore, quando vole arrostire i mirobol. per vsarli nelli flussi di sangue, e per le morici, ne io biasmo, se si bagnino con vn poco di aceto. il Melichio, Santino, e'l Calestano doppo che hanno bagnato con l' aceto i mirobol. & diseccati auanti l' arostiscano l' ongono con l' olio rosf. & così fà il Seruitore; ma il Collegio nostro, il Bolog. il Fiorentino, il Cordo, il Dessenio, il Placotomo, Buderone, e l' altri non vsano olio rosato se non nel fine alle polueri, & tale è la mente dell' Autore, onde il nostro Ceccarelli vngendo i mirobolani auanti l' infonda nell' aceto non fà bene, prima perche doppo che sono vnti con l' olio non ponno riceuere l' aceto, secondo perche abrusciati così vnti rendono cattiuo odore, & finalmente perche non intese Nicolò.

Douete dunque sapere che Nicolò doppo hauer fatto tutte le polueri delle cose abruscate, cioè delli semi, e delli mirobolani, le imbeuerà con l' olio, e disecca più volte, e le maneggia con le mani, dicendo chiaramente, Postea assata, & exquisitè leuigata, cum oleo rosaceo terantur multoties; donec rursus siccentur, & oleum ebibant. Contritio autem ipsa cum manibus fiat, postea ipsa comisceantur. cioè si meschino tutte le polueri con il Siroppo, e così apunto Buderone doppo hauer à parte poluerizzato lo spodio, la mastice, e la gomma, & messe tutte le polueri nel mortaro vi aggionge l' olio rosato, & longo tempo con il pistello; ò trà le due mani le va maneggiando; & finalmente con il Siroppo mirtino ne forma il Lettouaro, il Mirepsio aggionge anco: Irrigata, & diligenter subacta decoquatur exiguo; ac tenui igne postea ab igne amoueantur, & tepida in vase recondatur, cioè vole, che bollano anco vn pochetto con il detto siroppo.

Adoperamento.

E Questa Micheleta astringente, onde gioua à tutti i flussi del ventre, alla disenteria, alla Lienteria, alla Celiaca, e principalmente al flusso delle Homorroide: risolue anco il flato, onde gioua al rugito, & alle torsioni del ventre: auertendo, che se questi mali procedono da frigidità, & humori viscosi, non vale, ma solo per causa d' humori biliosi.

Il Mirepsio ne dà dram. 3. con il decotto di piantag. di Poligono, di sumacchó, di consolida maggiore, & di grani di mortella, il Salernitano la vsa con acqua tepida la mattina, la sera, & à mezzo giorno. Il Plateario ne ordina vn oncia, & l' Antidotario Bolognese la dà dalle due dramme insino ad vn oncia. il Montagnana dalle sei dramme insino ad vn' oncia.

Si può questa compositione anco adoperare nelli clisteri, & nelli Empiastri sopra il corpo, alle morici s' applica liquefatta con acqua rosa, & con bambace bagnata.

Phi-

Philonium Romanum Nicolai.

Recipe piperis albi, hyosciami albi an. drach. quinque opij, drachm. duas, & semis, cassiæ ligneæ drach. vnam, & semis, sem. apij, euphorbij, mirrhæ, castorei, an. drachm. vnam. Petroselini macedonici, feniculi, dauci, cretici, an. scrup. duos, & gran quinque, croci, drach. semis. spicæ nardi, zedoariæ, pirethri, an. gran. 15. mellis optimi despumati quadruplum. Confice Electuarium.

A far il filonio Romano di Nicolò.

Piglia pepe bianco, iusquiamo bianco di ciascheduno dram. 5. oppio dram. 2. & meza, cassia in legno dram. 1. e meza, seme d'appio, euforbio mirra, castoreo, di ciascuno dram. 1. petrosellino macedonico, seme di finocchio, e dauco cretico, di ciascuno scrop. doi, e gra. 5. zaffarano, dra. meza, spico nardo, zedoaria pilatro di ciascheduno gran. 5. mele buono spumato à quattro doppij se ne facci Elettuario.

Mentre si vorrà comporre il sudetto filonio, si pigliarà l'opio, l'euforbio, il castor. la mirra, e il zaffarano, e ciascheduno di loro si pistarà separatamente, fin che sia ridotto in poluere. Il restante poi che sarà ben triturato, si mescolarà ogni cosa insieme, e con la sua propria dose del mele spumato, li si darà il suo conueniente corpo, e non si vsa per sei mesi.

NOVA AGGIVNTA.

Questa ricetta parmi la più corretta di quante ne hò lette, perche Nicolò Alessanarino al num. 771. e'l Salernitano non vsano l'Euforbio, la mirra, & il castorio: e del Zaffarano il Salernitano mette solamente scropolo mezzo, se bene dicono, che alcuni aggiongono di cinnamomo, dram. 1. e meza. d'Euforbio, e di Costo, an. dram. 1. l'Alessandrino si scorda dell'opio: l'Antidot. Fiorentino fa la ricetta con la detta aggiunta, & differisce dalla nostra nel peso del zaffarano, & pone il costo in vece del Castoreo, & lascia la mirra, il Bolognese è con noi; ma mette di Zaffarano mezzo scropolo. il Cordo con Coudebergo, non mette la mirra, ne il castorio, ma d'Euforbio, & di Costo, dram. 1. a questa ricetta Buderone aggionge di cinnamomo. dramm. 1. e meza; & mette il Costo per la mirra, e'l Castorio, & del zaffarano scrup. mezo, il Renodeo, e Francesco di Alessandro variano a lor modo tutti li pesi & per petrosello Macedonico il Vercellese scriue l'Olusatro.

Del mele il Cordo, Buderone, e'l Vercellese ne mettono tre volte più, il nostro Collegio ne vole quattro parti conforme hà fatto nelli altri Elettuarij, ma secondo il mele si deue ancovariare la dose nel medicamento, che si dà ne si deue pigliare questo oppiato, se non doppoi sei mesi, che è stato composto, e per esser la poluere dra. 21. scrup. 1. si piglierà di mele onc. x. dr. 5. scrup. 1.

Adoperamento.

E' Medicamento assai caldo, se bene riceue dell'Opio, & dell'Iusquiamo: onde il Renodeo scriue, che alcuni per hauer riceuuto ne i Clisteri, dram. 1. & meza di questo Filonio haueuano sentito vn grand'ardore nel fondo del ventre, e nell'intestino retto, & che ingiottito infiamma le fauci: Dunque se così è noi lo daremo solo nelli affetti freddi come consiglia il Plateario, & per tale effetto vien da Nicolò lodato, & lo dà alla tosse flemmatica con del vino, & acqua melata, alla palmonia, alla pontura con acqua melata, allo sputo del sangue con il sugo del poligono, gioua chi ha sparso il fele, alla indigestione dello stomaco, alla Celiaca, & ferma il Vomito dato con acqua, & aceto, vale alli dolori del fegato, della milza, & delli reni, delle budelle, & in particolare alli dolori colici è buono al singulto, alla Vertigine, alla difficoltà di rifiatare, & alli mali della vessica, auertendo, che i detti morbi siano cagionati dalla pituita, & non dalla collera.

Nicolò scrisse, che se ne pigliaua alla grandezza di vna faua d'Egitto, l'Antidot. Bolog. ne ordina dramm. 1. Hor dunque se l'ingredienti pesano dram. 106. & scrup. vno facciamo conto, che l'Elettuario resti di dramme 100. in circa se spartiremo le dramm. 2. e meza, cioè grani 180. d'oppio in cento parte, vederemo, che vna dram. di questo philonio non

tiene manco doi grani intieri di oppio. onde sicuramente ne potemo dare vna dramma, & vn poco più. Nicolò lo daua à beuere dissoluto con qualche liquore noi l'vsamo dare in bocconi, & nelli Clisteri.

Philonium Persicum.

Recipe piperis albi, hyosciami albi, an. dra.20. opij, terræ sigillatæ, an. dr. decem, lapidis hæmatitis, croci, an. drac. quinque castorei, spicæ nardi, ephorbij, pyrethri, margaritarum, charabe, zedoariȩ, doronici, trochiscorum ramich, an. drach. vnam, camphoræ, scrop. vnum, mellis rosati optimi, quadruplum. Paretur electuarium vt artis est.

A far il Filonio Persico.

Piglia seme bianco, seme di iusquiamo bianco, di ciascuno dram.20. oppio, terra sigillata, di ciascheduno dram.10. pietra ematite, zaffarano, di ciascheduno dram.5. castoreo spiconardo, euforbio pilatro, perle, carabe, zedoaria, doronici, trochisci di ramich, di ciascheduno dram.1. camfora scrop. 1. mele rosato perfetto à quattro doppij, e si facci Elettuario.

Si pigliarà l'oppio, la terra sigillata, la pietra ematite preparata, il zaffarano, il castoreo, l'euforbio, i trochisci di ramich la camfora, la carabe preparata, e le perle preparate, ciascheduna cosa si poluerizzarà separatamente, e gl'altri ingredienti si pisteranno insieme, e doppo che saranno mescolati tutti con la debita quantità di mele rosato semplice, gli si darà bona cottura, accioche habbia corpo di elettuario, fermentandolo come gli conuiene, e non si vsa per spatio di sei mesi.

NOVA ADDITIONE.

LA Riccetta del Filonio Persico è trattata da Mes. nel cap. del sputo del sangue: la mette anco Auic. nel suo Antidot. ma alterata, & è questa: R. di pepe bianco, di seme di iusquiamo bianco an. dram. 20. d'opio, di terra sigillata, an. dram. 10. di zaffarano dra.2. d'euforbio, di spica, di piretro an. dra.2. di castoreo dra.1. di zeduaria, di doronico, di margarite non perforate, di moschio, an. dr. meza, di camfora la sesta parte, e meza d'vna dra. mele q.6. ma nella nostra ricetta di Mesue nel bel principio discordano gl'Autori, perche nel testo di Mesue si legge; ℞. *Papaueris albi*, & così vogliono, che si faccia il Cordo, i medici di Colonia, i Fiorentini, Melichio, Santino, Piacotomo, & altri, e la ragione è che il testo di Mes. è chiaro, e non si deue mutare senza ragione, e'l papauero è atto per il sputo del sangue, al che si loda questo Filonio, ne ha bisogno del pepe per corretiuo dell'opio, perche alla ricetta di Gal. è aggionto il castorio, che è proprio correttiuo del oppio. Dall'altra parte il nostro Colleg. il Bolog. i Mantouani, i Frati, Calestano, Fuchsio, Coudebergio, Buderone, Borgarucci, Franc di Aless. il Calestano, e Siluio mettono il pepe bianco, questa variatione non è di poco momento: perche con il pepe la compositione è molto più calda, e meno astringente, e soporifera. Ma se noi consideramo bene trouaremo, che il Filonio persico e il Filonio Tarsense composto, essendo i pesi, e l'ingredienti istessi solamente Mes. aggiunge al oppio per compagno la terra sigillata, al zaffarano la pietra hematite al terzo peso aggionge il Castorio, margarite, la carabe, la zedoaria, i doronici, e li trochisci, e di più la camfora, dunque perche Gal. & Auic. mettono il pepe, si deue credere, che vada anco in questo di Mes. Sedenegi si legge nel testo di Mes. il che interpretano tutti pietra hematite, se bene alcuni hanno pensato, che sia il seme della canapa, ma nelle additioni di Mes. al cap. del Filonio nella ricetta del Filonio Persico è scritto sathara-gi, cioè tapsia, di canf. onc. 1. credo per errore del trascrittore. leggo anco nel Cordo stampato in Napoli di camfora dram. j. forse errore del Correttore.

Ado-

Adoperamento.

NOn solo, come Narcotico, & oppiato è atto questo Filonio a fermare li flussi; ma anco come astringente: onde ferma secondo Mes. & Auicenna tutti li flussi di sangue, & prima se viene dalla bocca, ò sia con tosse, ò senza: ferma il sangue, che esce dalle morici, ò dalli intestini, & è mirabile a i flussi di sangue delle donne con dolori. di più Mes. & Auic. lo lodano per le donne grauide, alle quali vengono le purghe, perche conserua il feto nella matrice, ristringendo la bocca d'esso, & prohibendo, che non si rilassi, ed apra per humori flemmatici, ò per il vento nelle matrice contenuto, quale risolue. di più aggionge Auic. che acuisce l'intelletto, & eccita l'appetito. vale anco al vomito del sangue, & all'vrina sanguinolenta: e consolida le piaghe, e le ferite, che gettano sangue leua anco i dolori da tutte le parti, e fà dormire se bene più debolmente, che il Tarsense.

La sua dose, secondo Mes. è meza dram. insino ad vna con il sugo di piantaggine, ò con acqua rosa, e vino puro, e perche le polueri pesano dr.79. & scrup.j. & il quadruplo del mele è dram.317.& scrup.j. cioè lib.3. onc.3. e meza, tutto il composto sarà in circa al peso di lib.4.onc.1.dram.2.scrup. 1. ma per il calo mettiamo lib.4. cioè oncie 36. ò diuidendo l'oppio in tante parti trouaremo gra. xv. per vn'onc. di Filonio, il modo di vsarlo era anticamente dissoluto con qualche liquore appropriato; ma hora l'vsano in bocconi, ma si può infondere nella matrice, & per i clisteri dissoluto con sugo di piantaggine, & simile, così anco si può impiastrare sopra le ferite, & mettere sopra l'Emorroidi, & nelle narici.

Philonium Tarsense ex Galeno.

REcipe piperis albi, hyoscyami, an. drachm. viginti, opij, drachm. decem, croci, drach. quinque, pyrethri, euphorbij, Spicæ nardi, an. drach. vnam, mellis de spumati, quadruplum. Confice electuarium, vt decet.

A far il Filonio Tarsense di Galeno.

P*Iglia pepe bianco, seme di iusquiamo, di ciascheduno dramme vinti, oppio, dram. dieci, zaffarano dramme cinque, pilatro, euforbio, spiconardo, di ciascheduno dramm. vna, mele spumato à quattro doppij se ne facci Elettuario.*

Mentre si vorrà comporre il Filonio Tarsense, si farà elettione del seme di iusquiamo bianco, del resto poi si osseruarà la trituratione detta poco dianzi nel Filonio persico. E con la dose nel sudetto mele se ne farà Elettuario, e non si vsa per sei mesi.

NOVA ADDITIONE.

FV ritrouata questa compositione da Filone Tarsense la descrittione della quale hà preso il Colleg. Rom. dal fonte, cioè da Gal. al lib.9. del comporre li med. al c.4. ò per dir meglio dell'istesso Filone, che in versi la descrisse, & questa istessa si legge in Paulo al lib.7. c.1. in Aetio al serm.9. v.32. in Marcello, cap.22. & la fanno compore i Medici Fiorentini, & i Bolognesi. Ma Mesue in vece dell'euforbio mette il castorio, & è seguitato da Calestano, Dessenio, Melichio, Santino, Vercellese, Placotomo, & altri. Et dice Mes. alcuni v'aggiongono di muschio vn scrup. il che fa Auic. nel Filonio persico; ma al Tarsense aggiunge di castorio, di zedoaria, di doronici, di perle non perforate, & di Sel. an. dr.1. il Fernelio seguita Gal. ma v'aggionge di mirra, e di castor. an. dram.

Circa lo spico nardo vn dubbio moue il Costeo nel com. del Filonio di Mes. se veramente Filone volesse il nardo d'India, ò di Candia, Perche scrisse.

Et drachmam dictæ falso radicis ab dis:
Terra, Pisseoq; Ioue clara manet.

Et Gal. nel com. dice, che Filone *vult eum creticum esse*. Dunque non vole il nardo d'India, ne la spica nardi, la quale non nasce in Candia, & qual sarà altro il nardo cretico, che il phu di Diosc. detto da esso nardo saluatico? Gal. al certo se imbroglia, o con Filone dice: *quam radicem falsò dictam*

appellat quandoquidem spicanardi verè nominatur. Ma al 1. dell'Antidot. al c.14. scrisse. *Quam ex eo quia spica figuram imitetur, nardi spicam nominant, quam vis radix sit.* Hor dunque se è radice, come falsamente si dice radice dall'altra parte Filone vole quel semplice, che falsamente si chiama radice, e quel nardo, che in Candia nasce, a cui, & à se stesso poco dipoi Gal. contradice con queste parole. *Verum creticum nardum inijcere non oportet, neque omnino eam, quæ apud nos nascitur, quam montanam, & herbam narditem magi, quam nardum appellant. Est igitur cretica nardus optimum pharmacum, efficiens quæcumque etiam Indica nardus solet, verum ab ipsa viribus deficit, velut etiam à celtica montana.* Ma se questa cretica è ottima, e se Filone vol'il nardo come confessa Gal. istesso, perche non vole, che si ci metta? Forse sarebbe stato meglio dire, che Filone vole il nardo d'India, e che diceuano bene quelli, che interpretauano Filone del nardo d'India, come racconta Gal. il che si conferma perche Andtom. apportato poco dipoi da Gal. descriuendo quest' Elettuario sotto nome di *Colica admirabilis, qua vtor, & ad voluulosos, & qui stercus sursum euomunt in magnis dolorib.* mette spica nardi, come fanno anco tutti l'altri, & faremo noi. Et di Galeno si potrebbe dire, che oue scrisse, *Cretica nardus* si deuesse intendere celtica, & che la prohibisca, perche è mezzana trà l'indica, e la montana, e tre sorte ne suole numerare Gal. come fa al 1. del comp. med. cap. 5. *Si quis pro diuitibus velit ea operari inijciendam esse Nardum indicam, Celticam, & montanam.*

Iusquiamo s'intende il bianco del mele, ne pigliaremo il quadruplo con Mesue Calestano, Melichio, Santino, Francesco d'Alessandro, e'l Dessenio, ma il Cordo ne ha voluto mettere il triplo.

Adoperamento.

QVesto Filonio è mirabile, & efficacissimo per sedare tutti li grandi, e mortali dolori di qualsiuoglia parte; come del stomaco, delli Hipocondrij, del fegato, della milza, del petto, de i reni della matrice, dell' intestini, & colici, & anco delli denti, cagionati però da humori (come dice Mesue) freddi, e crudi, o da stato, o da ambedue, ne si deue dar orecchie al Siluio, il quale per l'oppio tenendo questo Filonio di complessione assai fredda, pensa, che gioui solamente alli mali scritti, quando dipendono da intemperie calda, & da humori biliosi; ma Gal. 11. meth. c. 11. loda il Filonio più per mali freddi. Vale anco il filonio alla tosse, all'asma, alla pontura cattiua, alli tabidi, ò tisici, al dolore, & al tremore del core, alla nausea, al vomito, al singulto, al sputo, & al vomito del sangue, all'Hidropisia alla difficultà d'orinare, all'itteritia, alla dissentiria, e ferma tutte le flussioni, anco con pericolo di suffocatione.

Auic. lo da alla grandezza d'vn cece ma Pauio Egineta scriue, che si da alli putti alla grandezza d'vn cece, a quelli, che sono deboli alla grandezza d'vna faua piccola, & alli grandi, & robusti come vna nocchia: noi se ne daremo vna dra. conterrà tre grani d'oppio.

Gli antichi lo dauano dissoluto con qualche liquore, così Attuario lo dà allo sputo del sangue, all'Hidropisia, con la posca, o marcello alla disenteria, & ambedue lo danno con l'orzata alla tosse, & alli tisici, con acqua melata al singulto, alla tosse secca, alli itterici, alla pontura, & all'asma con l'aceto squillitico, alla milza con il decotto de' rami delli cappari, alla difficultà dell'vrina con il decotto dell'appio, al vomito con il sugo dell'hipocistide, & vn poco di vino, e quando dogliono i denti Marcello lo mette intorno à quello, che dole, quando si muouono l'vsa con del vino altringente.

Quest'Antidoto come anco gl'altri oppiati non vole Gal. che si pigli se non dopo sei mesi, che sarà ben fermentato.

Requies Nicolai.

REcipe Rosarum rub. violarum an. drac. 3. opij, sem. hyosciami albi, sem. papaueris albi, corticum rad. mandragoræ, seminum scariolæ, lattucæ, portulacæ, psyllij, nucis moscatæ, cinnamomi, an d. 1. & semis, santali albi, rubri, citrini, spodij, Tragacanthæ, an. scrup. 2. & gran. 5. mellis optimi despumati quadruplum.

A far

A far la Requie di Nicolao.

P*iglia rose rosse, viole di ciascuno dramme tre, oppio, seme di iusquiamo bianco, di papauero bianco scorze della radica di mandragora, seme di scariola, di portulaca, de psillio, noce moscata, cinnamomo di ciascheduno dramma vna, e mezza sandali bianchi, rossi, citrini spodio, draganti, di ciascheduno scropoli doi, e grani 5. mele ottimo schiumato à quattro doppij.*

Li sandali si pisteranno ciascuno di loro separatamente, con osseruanza di spruzzarui alcune goccie di acqua rosa, e si passarà per setaccio sotilissimo, e poi che sarà pesata la sua propria dose, si accompagnarà con gl'altri ingredienti, poluerizzati poi secondo l'ordine solito, dandogli corpo con la quantità di mele detto di sopra, e non si vsa per sei mesi.

NOVA ADDITIONE.

IL Collegio Rom. ha preso la ricetta della requia da Nicolò Salernitano; ma l ha corretta, che doue è scritto di rose, e viole an. onc 3. deue stare dramme 3. e doue è Meconij è parola superflua, ha faciato di zuccaro dr.1. e mezza, che pare cosa a sproposito, douendo vnirsi con altro zuccaro, ò con il mele. Ma il Calestano, Melichio, Santino, & i Fiorentini hanno voluto seguitare a puntino il Salernitano, e per Meconij interpretano il papauero nero il Mirepsio al c.205. mette di rose, e viole an. dr. vna, e mezza, di zenzeuero il simile, di zucchero candito dr.1. e lascia i sandali citrini. Et ha seguaci, il Dessenio, e l'Antidotario Bolognese, anco il Placotomo aggionge di zenzeuero dr.1. e mezza, e lascia i sandali citrini. Buderone mette di zenzeuero dr.1. e meza, e di zucchero cand. dr.1. il Cordo di zucchero dr.1. e meza, e poi per scrop.2. e gran.5. mette dr.2. gr.5. il Verc. scriue di zucch. dr.1. e meza poi di zucchero cand. dram.1. il Fernelio lascia l'oppio perche li pare che non sia ben emendato senza i medic. caldi al Collegio Romano è parso di lasciare il zenzeuero, perche il Salernit. non lo mette, & è caldo.

L'Alessandrino con Giulebbe rosato vnisce le polueri, così anco Buderone, e Placotomo, perche douendo darsi a i febricitanti il Mele riscalda, ma gl'altri vsano il mele, perche douendo conseruarsi più tempo, il mele conserua meglio le spetie, chè il zucchero.

Il Cordo, il Fernelio, e'l Vercellese mettono tre parti di mele, il nostro Collegio il quadruplo, come ha fatto nell'altri Elettuarij, cioè lib.1. e dr.2. ma il Dessenio mette di mele onc.8. e meza.

Nel tritare le spetie della requie, oltre il modo detto dal Ceccarello, si può far così graduatamente, prima pistare li sandali diligentemente sbruffandoli con qualche goccia d'acqua rosa, acciò la poluere non voli, poi s'aggiongerà la scorza della mandragora, la cannela, la noce moscata, poco dipoi l'oppio (ò con il Dessenio liquefarlo con vn poco di vino) indi tutti li semi, e finalmente le rose, e le viole. Ma il Draganto, e lo Spodio deuono pestarsi a parte, e'l Diaganto ò si pestarà con il mortaro caldo, ò si dissoluerà con acqua rosa poi se li daranno tutte le polueri al fine il mele detto.

Adoperamento.

H*A preso il nome di Requie perche fà riposare quelli, che nelle febri acute, & acutissime, nelle quotidiane, terzane, e quartane sono inquieti facendoli dolcemente dormire. E vn'Oppiata quasi fredda; perche contiene poche cose calde, è sicura, & si può dar'in qualsiuoglia male acuto. Il Trincauellio al lib.2. cap.9. del comp. i med. dice, che è stata composta per conciliare il sonno in quelle infermità, nelle quali i vapori caldi, & secchi fanno vegliare, come nelle terzane, & è tanto facile, & leggiero medicamento, che hanno ardire le nutrici di darlo a i putti, che lattano, quando la notte vegliano, & sono fastidiosi, il che se lo fanno temerariamente non lo loda. Ma per i dolori da causa fredda non è quella Requie valida non hauendo cosa contraria al flato, & alla materia grossa, se non la Cannella, & la noce moscata, valerà dunque solo a contemperare la mat. calda, & acre, & Andernaco scrisse, che tempera il calore del Core.*

Qui vorrei proporre alli Filosofi, che considerassero bene, se l'oppio è caldo, ò freddo, perche pare più corretta, & più sicura la Requie oue l'oppio è meschiato con medicamenti freddi, che il Filonio, che riceue tante cose calde, & vna dramma di Requie a pena contiene vn grano d'Oppio.

La sua Dose (secondo Nicolò) è quanto vna Castagna, noi ne potemo dare alli putti dramma mezza, alli grandi insino a due dramme, doppo la fermentatione di sei Mesi il Plateario nel com. di Nicolò dice, che la sua Dose è vn'oncia nelle feb. intermittenti, & nelle acute onc. viij. ma è errore deue dire dramme il Montag. la dà insino a tre dramme.

Nicolò la dà nelli mali acuti disciolta con il siroppo violato, ò con acqua calda, ò con acqua di lattuca, alle quartane con il vino, & se qualcheduno abborrisce il pigliarla la fà distemperare con il sugo di rose ò con siroppo Violato, & lo cola: ma opera più debolmente. Si può fare anco il siroppo facendo bollire le spetie in acqua, & nella colatura cuocendo il zuccaro a forma di siroppo, se ne può anco fare empiastro per le tempie dissoluendola con il latte per far dormire, il tempo di darla è vn pezzo doppo cena.

Theriaca Andromachi ex Galeno.

Recipe trochiscorum scylliticorum, drachm. quadraginta octo. trochiscorum è viperis, Opij, Piperis longi, Hedicroi magmatis, an. drachm. vigintiquatuor, Rad. Iridis illyricæ, Rosarum rub. siccatum, Succi glycyrrhizæ, Sem. Napi satiui, Scordij, Opobalsami, vel balsami Occidentalis, aut olei è sem. citrij, vel è nuce myristica, Cinnamomi, Agarici, an. drachm. duodecim, Mirrhæ, Costi, Croci, Cassiæ ligneæ, Spicæ nardi, Schœnanti, Piperis nigri, Piperis albi, Thuris candidi, Dictam Cretici, Rheupontici veri, aut Rhabarbari electi, Stoechadis arab. Marrubij virentis, Petroselini macedonici, Calamithæ, Terebintinæ legitimæ, Zingiberis an drachm. sex, Radicum pentaphilli, polij montani, Chamepityos; Amomi, Nardi celticæ, Stiracis Calamitæ, Mei, vel rad. Cyperi, Chamedryos, rhu Terræ Lemniæ, Folij Malabathri aut potius macis Chalcithidis vstæ, Gentianæ, Gummi Arabici, Succi Hypocisthidis, Carpobalsami, vel cubebarum, Anisi, Seseleos Cardamomi, Sem. Fœniculi Acaciæ, Seminum Thlaspios, Hyperici, Ammios, an. drachm. quatuor Sagapenì, Castorei, Aristolochiæ tenuis Bituminis, Dauci, Opoponacis Centauri minoris, Galbani, an. drachm. duas, Vini optimi antiqui, & generosi, & subdulcis, aut eius loco cretici subdulcis, liquandis succis, & gummis, & alioqui toto antidoto ex arte conficiendæ lib. tres, & trientem seu vncias quadraginta. Mellis optimi non recentis despumati, libras decem. Confice, vt artis est.

A far la Theriaca d'Andromaco di Galeno.

Piglia Torchisci di Squilla onc. 6. Torchisci di vipere, oppio, pepe longo, edicroi di magmata, di ciascheduno onc. tre, radiche d'iride illirica, rose rosse secche, sugo di Liquiritia, seme di napo domestico, scordio, opobalsamo, ò balsamo occidentale, ò olio di seme di cedro, ò di noce moscata, cinnamomo, agarico di ciascheduno oncia vna, e mezza, mirra, costo, Zaffarano, cassia in legno, spico nardo, squinanto, pepe nero, pepe bianco, incenso bianco, dittamo di creta, repontico vero, ò reobarbaro eletto, sticado arabico, marubio verde, petrosellno macedonico, calamento, termentina legitima, zenzero, di ciaschuno dram. sei, radiche di cinque foglia, polio montano, chamepiti, amomo, nardo celtico storace calamita, meo, ouero radiche di ciperi camedri, valeriana, terra lemnia, foglie di malabathro ouero macis, chalciti brugiata, gentiana gomma arabica, sugo d'Ipocistide, carpobalsamo, ouero cubebe, anisi seseli cardamomo, seme di finocchio, acatia, seme di tlaspi, ipericon, ammi di ciascheduno onc. mezza, serapino castoreo, aristologia tenue, detta sarmentosa bitume dauco, opponaco centaurea minore, & galbano di ciascheduno dram. due, vino bianco vecchio, grande, & alquanto amabile in suo loco maluasia amabile onc. 40. & si liquefaccino le gomme, & li sughi, mele vecchio buono spumato libre dieci. Et fa la Theriaca secondo l'Arte.

TRAT-

TRATTATO

Dell'apparato

DELLA THERIACA.

E RAGIONE DELLI suoi ingredienti.



Auendo ad esplicare quello, che con molta diligenza ho osseruato per comporre la Theriaca nel modo che conuiene, douerei estendermi in longo, e dir molte cose diffusamente per esser questo antidoto dell'Eccellenza, ch'è, ma non l'ho giudicato a proposito, essendone stato scritto a bastanza da tante persone dotte, & esperimentate, e sopra tutto dal Sig. Andrea Bacci, lettor de' semplici dell'Alma Città di Roma sicome si potrà sempre vedere dalla sua opera nominata, apparato della Theriaca alla quale opera degna in vero di laude, e stima, ancorche io mi rimetti, tutta volta accennerò per me stesso alcuni particolari necessarij per la ragione dell'arte, con dire insieme quello, che ha detto questo Eccellente Dottore, che gli huomini pruden ti, & versati nella cognitione della natura, e più volte interuenuti all'aparecchio della Theriaca dourebbono non solamente venire all'atto di simile compositione, & io considerato questo ricordo, se ben educano e nell'essercitio della Spetiaria in Roma, & sotto la disciplina de' principali huomini, c'habbia hauuto Roma, che essendo capo del mondo, & de' virtuosi di tutte le professioni, si puol ancor dire che sia il capo de Speciali esperti. E trouandomi presente più volte à comporre quest'Antidoto, dopo hauerne dicorso, non ho hauto ardire di comporlo se non nell'età mia di 45. anni. E Perche nelle nostre Campagne di Roma, vi si ritrouano di molti semplici perfetti per tal bisogno, ne feci nota per coglierli a suo loco, e tempo. E quelli che di Leuante di bontà superano, ne scrissi à Venetia a Padroni affettionati, & in tal professione intelligenti, acciò me prouedessero, si come fecero, che gli ne restai con molt'obligo.

Detti principio in c'ascheduna stagione à cogl'er le cose necessarie, secondo la natura di ciaschedun semplice, e luoghi opportuni, a tal che per spatio d'vn'anno trouai quanto occorreua, con la preparatione, in purgarli, come in seccarli. E che le radiche fussero ferme di forza piana, e non grinza, i germogli, virgulti scelti vguali viui, e non poluerosi, li semi di buona scorza limpia, e non semolosi, i fiori, con il suo color naturale, li sughi, lacrime, & altri liquori non brusciaticci, ma puri, & il tutto di buona sostanza, vigorosi del proprio odore, e sapore.

Hauto c'hebbi il tutto l'anno 1605. feci la mia dispensa, & apparato publicamente per più giorni, acciò ciascheduno potesse vedere, & discorrere quel tanto gli occorreua, alla quale concorsero molti, e dalli Eccellenti Sig. Protomedico, Consiglieri, e buona parte de Medici nel Collegio Romano, con gli Consoli del Colleg. de' Speciali fu visitata & a capo per capo di ciaschedun semplice discorrendo, in fine il tutto fu approuato, e della qualità & elettione in particolar si dirà appresso.

E per dar principio all'elettione dell'ingredienti, in prima furono visitati li Trochisci di Scilla nuoui, e secchi conditionatamente, e fabricati de cipolle, subbito colte nel mese di Luglio da i monti di Piperno con le note dell'Antidotario.

Trochisci di vipera non poluerosi sottili trasparenti, secchi diligentemente, di grato odore nel'e Calende di Maggio, composti di vipere tusculane.

Trochisci Edieroi di spetie sottilissima asciutti, carichi di colore, fraganti d'odore, custoditi in vaso di vetro ben chiuso acciò se conseruano le parti Aromatiche.

Pepe longo da Venetia non nero, non tarlato, intero, grande, e simile di color cineritio di buon odore, e di buon sapore.

Oppio tebaico da Venetia non spremuto, non ruuido, non granelloso, graue, denso, amaro, solubile, sonnifero, e liscio.

Rose rosse Romane delli Giardini del monte Auentino, delli cinque fogli di razza Napolitana, e non mature a fatto, purgate dalle sue onghie, di color purpureo, secche al forno diligentemente, con essergli restato il suo viuo colore.

Radi-

Radiche d'Iride illirica da Venetia non tarlate, curte, nodose, rossigne di fuora, bianche di dentro, dure, dense, odorose, al gusto non acute.

Sugo di liquiritia fabricato di radiche delle campagne d'Ascoli colte nell'Autunno, non brusciaticcio, e condensato diligentemente, e di sapor soaue.

Seme di Napo Romano nell'Horti viminali, maturo, greue, di vago grosso, e simile, di color leonato nerigno, alquanto agro, & acuto.

Scordio Romano dalle campagne fuor della porta d'Enea de' monti con il fiore, seme, e foglia, senza la parte lignosa d'odor d'Aglio, e suo naturale.

Oppobalsamo, in suo luogo il balsamo nero dell'Indie venuto da Portagallo, viscoso di soaue odore con le sue esperienze.

Cinamomo la Cannella venuta da Venetia, fresca, colorita, di color ceneritio rossigno, sottile di Canna grossa di scorza e ben raccolta, di canna doppia liscia, d'odore Aromatico, di sapor mordente, acuto e graue, messa al peso doppio.

Agarico da Venetia la femina, bianco, raro, leggiero, frangibile dentro di se le vene dritte, dolce al gusto, e poi amaro.

Mirra da Venetia la lacrima trasparente, fragile, leggiera, grassa, acuta, acre, feruente, odorata.

Costo da Venetia il vero in pezzi grandi denso graue, d'odor violaceo.

Saffarano delle campagne di cascia fresco non frangibile, e non humido, colorito, facile a tengere, d'odor gagliardo, di sapor acuto, i capelli longhi, intieri, e pieni.

Cassia in legno da Venetia, grossa di scorza, sottile di fistula, di canna doppia, liscia di color rossigno, cupo, d'ottimo odore, e sapore alquanto viscoso.

Spiconardo da Venetia la radica in forma di spica fresca, odorifera, e di colore rossigno lionato, con qualche poco di terra odorosa, & odorata.

Squinanto da Venetia, la cima fresca; di sapor acuto, di color di paglia, che tiri al verde.

Pepe negro da Venetia gauro, graue, vniforme, pieno, di scorza sottile, e non troppo crespo.

Pepe bianco da Venetia, vniforme, bianco, liscio, e graue.

Incenso bianco da Venetia, maschio intero di lacrima, netto, lustro, tondo, e grasso di dentro.

Dittamo cretico da Venetia con le fronde bianche, lanuginose, fiorito, e fresco.

Reopontico vero di Leuante da Venetia, fresco, sincero, graue, le radiche longhette picciole, mondate dalla scorza, nel colore simile al Reobarbaro, inodorato, di sapor astrettiuo, mucillaginoso.

Sticado Arabico da Venetia, fresco il fiore, in forma di spica grande, di sapore, amaro, & acuto.

Marubio verde di Roma, dell'Orto Palatino, le foglie con il fiore, e seme odorifero, e color naturale.

Petroselino Macedonico da Venetia, il seme fresco, piccolo, purgato dalla sua lanugine, odorifero, amaro, e acuto.

Calamento Romano di monti fuora di porta Angelica, quando staua per fiorir le sue foglie d'odor acuto.

Termentina legitima il Terebinto di Scio da Venetia, bianco, di splendor citrino, odorifero, e liscio.

Zenzero da Venetia, le radiche purgate da sua scorza, non tarlato bianco, di sapor acuto, & agro.

Radiche di Pentafilo, dette cinque foglie di Roma, fuor della porta Ostiense del Mese d'Aprile colto nei colli, netto esteriormente, e purgato dalla Medolla.

Polio montano il Romano, colto fuor di Porta Flaminia in colli sassosi, le cime bianche con fiori, e seme di graue, e grato odore, e di sapor amaro.

Camepito detta sua arretica di Roma colta fuor della porta Settimia in loco campestre, i ramuscelli fioriti.

Amomo il Calamo aromatico vsuale da Venetia, non tarlato, le radiche nodose longhe, bianchiccie, dense, piene, al gusto acute, e di grato odore, purgate dalla sua scorza, si come ci comanda il nostro Antidotario.

Nardo Celtico da Venetia di molte radiche dure piene; difficili a rompere, fresche, senza fronde: con odor di spico nard.

Storace calamita da Venetia in lacrima non furforosa, non negra, ma biancheggiante, raggiosa, di color flauo, grassa, odorosa, con mantener il suo odore.

Meo,

Meo colto del mese di Maggio, dalle montagne di Norcia, le sue radiche non tarlate longhe, numerose, sottili, nereggianti, ponderose: di sapor dolce, in principio, poi amare, & acute.

Camedri detta cerquignosa di Roma colta fuor della porta Appia in luoghi campestri con cespugli piccioli con fronde, fiori, semi, & odorifera.

Phu radicha di valeriana minore colta del mese di Maggio, vicino alle montagne Reatine, non tarlata, soda di perfetto odore.

Terra Lemnia, il Bolo armenio Orientale da Venetia, di color rosso, frangibile, grasso, liquefabile, puro, e non terroso.

Folio malabatro, il Macis vsuale da Venetia, di color rossigno citrino, sottile, feruente, acuto, odorante, nel gustarlo amaretto, e costrettiuo, si come ci vien comandato dal nostro Antidotario.

Calciti arso, il Calcanto Romano sincero, arso con diligenza, col suo colore cineritio verdigno.

Gentiana la radica colta del mese di Maggio nelle montagne, nelli confini di Abruzzo, densa, piena, gialla, al gusto prima dolce, e poi amara.

Gomma Arabica da Venetia, pura bianca, netta, trasparente, & vermicolaria.

Succo d'Ippocistide di Roma, colto nelle campagne fuor de porta Aurelia. Il fior colto dal Cisto, e cauato il succo con arte condensato diligentemente, e non brusciaticcio.

Carpobalsamo da Venetia, le Cubebe vsuale con i suoi pedicozzi, piene, e di sapor acuto.

Anisi di Puglia, seme fresco pieno, grosso, odorifero, non semoloso, al gusto acuto e dolce.

Seseli il seme di Marsilia, fresco, di vaco grosso, grande, vguale, alquanto aspro, di color negregiante.

Cardamomo il minore da Venetia, di sapor acuto, odorato, fresco, denso, subamaro, & non amaro.

Semme di finocchio di Roma colto nelle campagne fuor della porta Prenestina del mese di Nouembre, sincero, maturo, vguale pieno, odorato, & agro al gusto.

Accatia di Roma fatta, conforme, all'Antidotario, condensata con diligenza non brusciaticcia, colta di Luglio nelle campagne fuor della porta Colatina, nelli confini della Sabina.

Semi di Talapsi da Venetia, negregiante e non rotondo, piccolo, e di sapor acuto.

Ipericon di Roma, colto fuor della porta Tiburtina, li suoi capitelli, con suoi fiori, e seme di color d'oro.

Ammi da Venetia, il seme di Leuante nouo, di sapor acuto, e d'odor simile all'Origano.

Sagapeno detto Serapino di Venetia, la sua lacrima dura, di granelli minuti, del color di Mirra rossigna di fuora, bianca di dentro, pura, netta di sapor acuto, e amar.

Castoreo da Venetia ceraginoso, circondato intorno di più naturali tuniche, d'odor graue, e fastidioso al gusto mordace.

Aristologia tenue, detta Sarmentosa, radica sottile, la Romana colta del mese di Maggio nelle campagne fuor di porta Quirinale, è preparata con hauerli leuata la sua medolla, secca, diligentemente, & odorifera.

Bittume il giudaico da Venetia, negro purpureo, frangibile, li suoi pezzetti splendenti.

Dauco da Venetia, il seme bianco, peloso, d'odor soaue, & al gusto acuto.

Oppoponaco da Venetia in goccia, di color per di fuora giallo, di dentro bianco d'odor graue, e sapor dispiaceuole.

Centaurea minore vera la Romana colta fuor di porta Momentana, le cime con le sue foglie, e fiori.

Galbano da Venetia in lacrima in granelli tondi, netto, ne humido, ne secco, d'odor, e sapor fastidioso.

Vino falerno, detto Maluasia di Candia da Venetia, vecchia, immutabile, di sapor soaue, & amabile.

Mele di cola di Roma colto nelle campagne delle lumiere, di sapor dolcissimo acutissimo, di color flauo, di buon odore liscio, e tenace.

Doppo fatta l'elettione dell'ingredienti, venni alla trituratione, e detti principio alli Trochisci de vipera, e cominciati a pistare, aggionsi quelli di Scilla, e di mano in mano le cose più dure, poi le mediocri, & in fine quelli di poca tritura secondo la Regola

della triturationc,detta nell'Aurea Alessandrina,con dargli poco a poco la mirra, che per la grassezza sua, accompagnata con l' ontuosità delli semi operorno, che le spetie non esalorno con hauerle criuellate spesso per Setaccio sottile, e ridotte in sottilissime polueri riseruati l'infrascritti ingredienti. Doppoi venni all'Agarico disfatto con grattarola,e passato per setaccio,di quella poluere,passata se pesò la sua dose, il zaffarano con vn poco di calore macinato diligentemente.il Reopontico ridotto in parti minutissime col coltello,fu poluerizzato per setaccio. la terra lennia macinata sottilmente, in fine il Castoreo poluerizato similmente,e passato per il medemo setaccio sottile,se fece vnione di tutte le polueri, riposte in vaso vitreato ben serato preparato per tal'effetto.

L'oppio,li sughi di liquiritia, d'ipocistide,Accatia furno disfatti con quantità sufficiente di vino, e passati per setaccio, vi s' aggiongessero Gomma Arabica, & incenso, ciascheduno da se poluerizzato sottilmente vnito,e messo da parte.

Il Galbano,oppoponaco,e Sagapeno già infusi nel vino per vn di naturale, disfatti al fuoco,colati,e ridotti a cottuia.

Il bittume fù preparato in porfido con vino ridotto impalpabile in forma di liq. Il calcite arso disfatto sul fuoco con vino.

La storace calamita liquefatta bagno maria con vino.

La termentina,cioe terebinto, disfatto à bagno maria.

Preparato quanto s'e detto, si disfece il mele,e colato, fù pesata la quantità sufficiente descritta nella sua dosa, con mantenerlo caldo. S'aggionsero poi li sughi, & altri ingredienti ridotti in liquore, con agitarli continuamente con menatore, poi la gomma,la Storace, e Termentina, è fatta vnione s'aggionsero le poluere, con hauerle date con vn criuello, poco à poco, & incorporate, se gli dette il bittume, e poi il Calcite,& in fine il balsamo, continuando col menatore per spatio d'vn hora grossa à maneggiarlo,& vltimamente riposto in vaso di marmo fino, fatto a posta per detto effetto, chiuso con vn coperchio di legno, foderato di carta pecorina incastrato alla bocca d'esso vaso,accio l'Antidoto non esalasse,e serrato a chiaue a fin che da niuno fusse tocca.

Formato l'Antidoto si venne alla fermentatione,e per vn mese di continuo ciaschedun giorno per spatio di mez'hora,con vna mazza di legno per tal effetto fatta, con ingegno d'vn coperchio sbugiato à modo di macinar fu maneggiato.

Il secondo mese ogni tre giorni fattoli la simile mistione per spatio del detto tempo di mezz'hora.

Il terzo mese ogni sei giorni.

Il quarto mese ogni diece giorni.

Il quinto mese ogni quindeci giorni.

Il sesto mese vna volta, & continuata vna volta il mese per insino al compimento dell'anno, & in capo di dett'anno, leuata dal detto vaso di marmo, e posta in vn vaso di fino stagno d'Inghilterra, e quella presentata al Colleg. de'Signori Medici, e Consoli de'spetiali fu visitata, il qual corpo diligentemente maneggiato,visto, odorato, gustato, e sopra d'essa à pieno discorso,fecero decreto detto Antidoto, essere stato perfettamente composto, e fermentate del tutto rogatone instrumento da publico notaro.

Per spatio del sopradetto anno vennero diuersi amoreuoli per volersi seruire di tal medicamento il quale non gli fù concesso, si per rispetto della approuatione sopra detta,come anco per ragione della fermentatione, che auanti detto tempo a leuarne dalla massa,quantunque fosse poca quantità,era vn deteriorarla.& come da vn corpo vitale tagliarli vn membro, per l'vltima attion del composto,che ciaschedun semplice possi corporalmente trascorrere con la sua virtù, e spiritalmente communicarla per tutta la massa,eccitandosi dal calor naturale di tutt'il composto. E per questo vol tal dilatione di tempo, e quando gli se ne disse più sarebbe tanto più perfettionarla: perche, quando il composto sarà vguale, che non dia odore, sapore, e colore più di vn semplice,che dell'altro,all'hora sarà perfettamente fermentata, se ne potrà conceder liberamente.

NOVA

NOVA ADDITIONE.

L'Eccellentissimo Colleg. Romano volendo ordinare alli Spetiali di tutto lo stato Ecclesiastico, che sotto il suo gouerno si reggono, la Theriaca, medicamento tanto sublime, e decantato, hà cercato quanto hà potuto di proporli la ricetta dell'istesso Autore Andromaco, prima in versi da esso posta, poi dal Figlio, e da Galeno dichiarata. Però noi seguendo questa, come prima, e reale, lasciaremo di considerare le descrittioni d'Auicenna, di Nicolò, e d'altri, come scorretti, & aberanti dal dritto sentiero: solo trouaremo la verità, che si legge trà l'antichi medici d'essa compositori. Et è mirabil cosa, che il Padre, & il Figlio non s'accordano, come ben auertì Gal. perche doue il Padre in versi mette di pepe negro dra.6. & del longho dram.24 il Figliolo nella prosa scriue di pepe longo dra.6. e del negro dra.24 ma non parmi, che auertisse Galeno che ne meno del Sagapeno s'accordano, il che conobbe il Vercellese, e la differenza è che il Vecchio messe dram.4. di Sagapeno, & il Giouene, dramm.2. anzi Galeno istesso varia, il quale nel lib. à Pisone al c.22. nella ricetta pone di Sagapeno dra.4. ma nel lib. à Panfiliano, dra.2. Hor quello, che mi hà fatto marauigliare è, che Gal. al loco citato dopo hauer scritto la ricetta d'Andromacho con dr.4. di Sagapeno, scriue *Xenocrates autem cætera quidem sicut Andromachus admiscet in compositione Theriacæ, tamen quatuor Sagapeni dracmas, non duas imponit*; poi si contradice, scriuendo, che Magno dissentiua da Andromacho nel Sagapeno, mettendone solamente due dramme come Xenocrate, ma l'errore è dell'interprete, perche leggendo così la Versione di Giulio Martiano Rota, che è posta nella settima Editione di Galeno è sentenza falsa. Ma nella 6. Editione oue è la interpretatione d'Andernaco così è scritto. Xenocrates solùm verò pro quatuor Sagapeni Drachmis duas medicamento commiscuit. Dunque Andromaco Giouene, Xenocrate Magno. & l'Autore della Teriaca a Pamfiliano, mettono di Sagapeno dram.2. Ma Andromaco Vecchio Democrate, e quello che scrisse la Teriaca in versi Hexametri, mettono dra.4. il Maranta al lib.1. cap.5. va sofisticando con congietture proportionali, che il Sagapeno debba essere nel 6. ripartimento, e del peso di dram. 7. & ardisce dire, che i versi d'Andromaco siano più tosto falsi, che la prosa, ò per dir meglio la sua imaginatione. ma se ciò fosse sarebbe anco errore ne la ricetta di Democrate, & in quella, che è in Hexametro, ma non hà considerato le parole di Galeno da noi poco fà citato, quando dice, che Andromaco ne messe dram.4. & Xenocrate due, & però non accorda con il vecchio. Diremo dunque, che Andromacho Vecchio, Democrate, & Galeno posero di Sagapeno dra. 4. & sono imitati da i Fiorentini, da Bolognesi, da Calestano, da Cordo, da Oddo, dal Vercellese, da Renodeo, da Melichio e dal Santino, &c. Ma che Andromaco giouene, il Magno, & Xenocrate ne posero dra. 2 & sono stati seguitati da Aetio, da Paulo, e da Attuario, & finalmente dal Maranta, da Siluio, dal Collegio Rom. e dal Placotomo.

Circa il pepe Andromacho Vecchio mette nel secōdo ripartimento di pepe lungo dra. 24 così fa Galeno à Pisone, & osseruano i Romani, i Fiorentini, i Bolognesi, il Maranta, Fernelio, Renodeo, Calestano; Melichio, Santino, Buderone, Francesco Alessandro. Ma il figlio d'Andromaco, Democrate, Gal. nel lib. à Panfil. vi mettono il negro, è sono seguiti da Cr to da Aetio, da Paulo, da Attuario da Siluio, da Stelliola, da Dessenio, & da Placotomo. Ma più d'importanza e che alcuni aggiongono dram.6. di pepe bianco, e questi sono Aetio, Paulo, Attuario, Cordo, Dessenio, Fernelio, Renodeo, Siluio, Buderone, Placotomo, Calestano, Oddo, & prima di questi Democrate, anzi la ricetta d'Andromaco giouene in prosa, si troua il pepe bianco aggiunto nel Codice Greco di Basilea & che è più dubitasi d'Andromacho Vecchio, perche nella ricetta tradotta da Giulio Mortiano Rota si legge.

Inde nigrum coniuge piper, thurisque nitorem.

Diuite, quod fælix rure Sabæus alit.

Ma nella versione d'Andernaco è scritto.

Thus Piper atrum, album, & dictamni germina theon.

Et io perche nelli versi Greci non ci trouo mentione del biāco, crederò, che dall'Inter-

Prete sia stato aggionto, perche nella ricetta del Giouene, se non in vn Codice, ne Galeno à Panfiliano l'hà scritto. ne lo riceuono i Fiorentini, i Bolognesi, Maranta, Stelliola, il Vercellese, Melichio, Santino, Oddo, per Aglaia hà interpretato pepe bianco, contra Galeno, che disse che era epiteto dell'incenso. Mà ancorche stia così il negotio al Collegio Romano è piaciuto di riceuerlo.

L'altra difficoltà, è del cinque folio, del quale ne pigliano dram. 6. il Vecchio, & il Giouene Andromaco, Democrate, Galeno à Pisone, & à Panfiliano, Aetio, Paulo, i Fiorentini, i Bolognesi, il Vercellese, Calestano Melichio, Santino, Fernelio, Siluio, Renodeo, Cordo, Dessenio, Melichio, Santino; ma sol'il nostro Collegio, Oddo, il Maranta, è lo Stelliola, per far giuste le loro proportioni, mutano di ripartimento, e di peso questa radice, assignandoli dram. 4. Democrate varia da Andromaco aggiungendo non solo il pepe bianco, ma anco l'Acoro, e muta il peso; che doue Andromaco pone due dramm. egli quattro, come dice Gal. ad Pisonem 12. e si legge in esso, se bene nella versione d'Andernaco pare che voglia dram. 1. e quando Andromaco ne mette quattro, egli dice che è mal fatto, e ne vanno due sole.

Scriue anco Galeno, che Magno pose due sole dramme di Calcitide, & che Demetrio non volse mettere se non 36. dram. di trocisci di Squilla; ma perche Galeno hauendo narrate l'opinioni diuerse conchiude, che sol'Andromaco si debba imitare, noi conuiene, che l'obbediamo.

Ma volendo esplicare breuemente i semplici cominciaremo dall'Oppio; il quale deue essere il latte, non il sugo della pianta del Papauero spremuto chiamato propriamente Meconio: il meglio era fatto in Egitto à Tebe, poi quello di Spagna, ma in suo defetto vsaremo noi, ò il Turchesco, ò quel di Puglia che sia graue, denso, amaro, d'odore soporifero; di color non affatto negro: ma che tiri al lionato, *subrufum* scriue Gal. *ad Paternianum*, & che facilmente si sciolga nell' acqua, & liquefatto apparisca candido, liscio senza asprezza, & senza grumi: quello che dissoluto apparisce giallo, è falsificato; il Meconio dissoluto ritiene stecchi, & foglie, & è verdiccio.

Il Mattiolo al lib. 5. delle Epistole. Fra Euangelista nella sua Teriaca pensano che si ritroui l'Oppio bianco; anzi Garzia ardisce scriuere, che il Carino pretioso biancheggia, qual tiene per Thebaico, il che è falso, perche hò raccolto io di mia mano con ogni diligenza il latte solo da i capi del Papauero bianco, il quale seccandosi muta il color bianco di latte, & diuiene lionato, poi negro, ma inhumidito lattegia, come fà la scamonea & gl'altri latti seccati. l'Errore dunque è, che non hanno inteso Discordie, il quale non dice, che l'Oppio secco sia candido; ma che quando si liquefà con l'acqua, ritorna alla primiera forma del latte.

Il pepe lungo, è hora noto, e per Iride di Schiauonia potremo pigliare quella di Fiorenza, che se bene quella secondo Dioscoride rossigna, & ottima, la Fiorentina bianca, si rassomiglia alla Affricana, che tiene il secondo loco.

Le Rose siano le Napolitane rosse oscure, de quali si piglino i bottoni, si leuano da i suoi calci, & tagliatone con le forbici quella parte bianca, che si chiama onghia, si sfronderanno, e si feccheranno.

Il sugo della Regolitia è noto fatto di fresco, non abrugiato.

Il Napo, ò Buniade, & il Rapo, ò Gongilide sono simili in genere, & in virtù: onde Gal. vi fà poco differenza, & il Napo, & Rapa saluatica Andromacho lo chiamò dolce, l'Autore della Theriaca in verso Xexametro, Gal. à Pisone, & Aetio lo chiamorno saluatico, noi pigliaremo il seme delli detti Nauoni, ò della Rapa, non volendo in questo contrastare ne con Oddo, ne con il Maranta, perche ambedue hanno l'istessa virtù il nostro Antidotario lo chiama satiuo, perche nelli horti si coltiua.

Il Scordio è noto, & si deue pigliare ben seccato, quando è in fiore, che ritenga il suo odore, & il colore verde: onde bisogna seccarlo al Sole subbito colto, & non lasciar patire bagnato, & amucchiato.

Circa l'Opobalsamo deuo qui defendere il Ceccarelli à torto accusato di grand'ignorãza dal Pona nel suo trattato del Balsamo. il quale pare, che egli compose solamẽte per tassare li Teriacanti Romani ma non auertì, che il Ceccarello nel fine del Antidota-

rio,

rio, nel sommario de semplici; chiaramente dice che il vero balsamo si raccoglieua in Giudea, ma per mancamento d'esso s'eleggeua quello dell'Indie Occidentali; quiunque quando nell'esplicatione delli semplici della Teriaca mette il balsamo nero per sostituto, fà come ordina il Colleg. Rom. e nô dice il Ceccarello, che il nero sia il vero Balsamo, che vuole Andromacho, nè meno scriue, che non si trouino più al mondo le piante del vero balsamo; come gl'impone falsamente il Pona: in quanto poi dice, che è mal fatto mettere per sostituto il nero per il bianco tocca al Collegio non al Ceccarello, il quale l'ordina per sostituto, ma io per la verità nel fine di quello commento gli farò vedere, che il meglio sostituto della Teriaca, è il balsamo nero, che già del bianco tanto desiderato, non hauemo quella copia, che bisogna per fare la Teriaca per tutto lo stato Ecclesiastico, e che dica il Pona, che tutta la Teriaca, che si fà in Venetia, o pur quella, che sua Signoria ha fatto, habbia contenuto tanto balsamo Orientale, quanto bisogna, non gli credemo; perche essendo stato ricercato da Ludouico Coltra Speciale Romano diligentissimo, (dal quale ho visto fare la meglior Teriaca, che sia in Roma con esquisitissimi semplici, e mirabil apparato,) che gli mandasse almeno vn poco di mostra di quel suo tanto esaltato, e copioso Balsamo, sempre s'è scusato con dire, che era tutto in opera. Hor dunque per difetto del bianco, lodo, che si sostituisca il nero, il che prouarò poi, come hò promesso.

Del Cinnamomo si è ragionato nel Horto Farnesiano, e prouato, che à noi non si porta, perche il cinamomo non era scorza separata del legno, ma vn rametto legnoso, che difficilmente si separaua dalla scorza. Era, secondo Dioscoride, in forma di fruttice ramosissimo simile al Corallo, e simile anco al Carpesio, secondo Gal al 1. dell'Antid. c. 14. il quale haueua i sarmenti sottili come il phu & l'Elleboro negro, era come vn tronco diuiso in rami simile al Damasonio, & al Elleboro, come dice Gal. al lib. cit. cap. 13 e dice anco, che ogni pianta di cinnamomo hauea ad vna radice, come vn frutice, attacati 6. e 7. virgulti, più, e meno; d'inegual longhezza, & il più longo non passaua la misura di vn mezzo piede Romano. Diosc. disse che il meglio ha vea i rami piccoli cinti di spessi nodi attaccati alle radici, e Plinio lodò i virgulti sottilissimi alla misura d'vn palmo, e le cime, biasimò la parte vicina alla radice e del colore Diosc. lo fà *Nigrum ex vinoso in cinereum vrgens. &c.* e Gal. scisse *Colorem deniq; talem habere, qualem si quis lacti nigrum colorem admisceat, atque carulei, quem vocant, aliquantulum addat.* mancando dunque il vero cinnamomo, il quale anco al tempo di Galeno era rarissimo cercaremo il sostituto. il Carpesio del quale per sostituto del cinamomo si seruiua Quinto, come dice Gal. al 1. dell'Antid. cap. 14. à noi hora manca: bisognerà dunque seruirsi della cassia in quantità doppia, come anticamente faceuano molti, i quali da Galeno al loco citato sono diffesi dalle irrisioni di Quinto, e lo concede il nostro Colleggio nelli sostituti.

Del Agarico, e della mirra basta quanto hà detto il Ceccarelli.

Il Costo dice Gal. che non era difficile à conoscersi da quel, che altre volte l'haueua veduto: ma noi che non l'habbiamo veduto ne dubitamo; onde molti hanno posto il sostituto, il nostro Collegio le radici d'Angelica, ò la zedoaria volgare: così anco i Bolog. Cornelio Sytardo, Gasparo Peucero, Luca Ghino, Andrea Aurifabo; il Maranta, e molti altri, e molti credono la zedoaria sia la 3. specie del Costo, in somma il vero Costo deue essere vna radice simile alle dure radici del'Enula campana, simile alle radici del pepe, & alla radice rodia, ma più densa onde non può esser Costo nella scorza bianchiccia, e feruentissima: che da alcuni si chiama costo dolce, ne appresso i Greci si troua la differenza del Costo dolce, & amaro, perche Gal. disse, che il Costo era assai acre, e poco amaro. Attuario, e gl'Arabi mentouano il Costo dolce: noi cercaremo quella radice, che viene à Venetia, eleggẽdo quella, che è più bianca, grossa, densa, e piena, ben secca, e non tarlata, di buon odore, e che mordica la lingua con vn poco d'amarezza.

Del zaffarano, della cassia, del spiconardo del squinato, del pepe, dell'incenso, e del dittamo cretico nõ dirò altro: essẽdo cogniti à tutti li Speciali, come anco la Stechade, & il

& il marrubio. pigliando però la Steccade Arabica ben conditionata, non la nostrale. del Rapontico vero si può adesso hauer copia da Venetia, in modo, che non accade mettere il Rabarbaro per suo sostituto.

Per petrosello di Macedonia, si deue mettere quello, che figura il mattiolo, il suo seme viene da Venetia, & in Roma nei Giardini de semplici si coltiua, non il volgare petrosello, che è l'Appio, ò Selino di Dioscor. non petroselino, se bene il Collegio lo sostituisce nè meno si deue intendere il macedonio. in Roma detto Macerone, & in Cilicia petrosello, il quale è lo smirnio di Dioscor. e l'olusato di Colummella, e l'Apio negro di Dionisio, e Crisippo, tanto da questi dannato, come narra Plinio, e qui posso rispondere al dubbio, che propone Doringio nel trattato del Mitridato sel petrosello volgare, conforme quello che Plinio scrisse era atto di generar'il mal caduco nei putti, & altri. che l'vsano, e conclude, che ciò non sia vero, ma casuale essendo in continuo vso, e pochi ne patiscono, ma io dico che l'Appio, ò Petrosello volgare non è quello di Dionisio, ma il Macerone, che hà le radici di fuori negre, però *Olus atrum, Apium nigrum* detto. Offende la testa la riēpe, intorbida i spiriti, sbalordisce, fà sonni turbulenti, e rende la testa graue, com'io e molti miei compagni hauemo tre, ò quattro volte prouato, quando essendo gioueni, andauamo in campagna ad arboreggiare, e mangiauamo di queste radici.

Si pigliarà anco il Calamento montano ben seccato, nō la nepeta se bene il Giouene Andromaco la scriue: Galeno esplica, che vuole il Calamento, cioè la prima spetie.

La Terebintina legitima è quella, che si raccoglie dal Terebinto arbore, & hora si chiama Terebinto di Cipri. non la volgare. Termentina, che è raggia di Larice.

Il zenzeuero, il cinque foglio, il Tolio montano, e l'Iua artetica non hanno di bisogno di nuouo comento..

L'Amomo ci dà da pensare, perche gl'anni passati Cecchino Martinelli, hebbe dall'Indie certi frutti, i quali con scrittura per Amomo publicò, e trà poco da Semplicisti Mantuani fu ogni sua raggione rifiutata, nōdimeno il Pona poi, & altri molti spetiali se ne sono seruiti, & il Marog. ne hà scritto diffusamente, il quale benche dottamente parli è sospetto, perche volendo prouare il suo frutto per Amomo è sforzato torcere, lacerare, e rapezzare i testi di Diosc. e di Plinio, per farli parlare à modo suo. E dal principio doue Diosc. *Est frutex ex ligno se conuoluens in racemi modum*. e pare che parli della pianta, la qual con rami flexuosi à modo di racemo si riuolga in se stessa, il Marogna lo tira al frutto aggiongendo *cuius fructus*, quasi che dica, che il frutto è come vn racemo d'vua. ma vorrei sapere dal Marogna qual chiama frutto nel suo Amomo, ò i grani, ò la congerie de Rami. non credo direbbe i grani, perche non sono *sicut vuæ racemus*, dunque la congerie poi quando dice Diosc. nel Pontico, *fructus plenum* Scriue che i follicoli, che danno l'essere al grappolo sono di frutti, ò di semi ripieni.. ecco qui che la voce del frutto muta significato, e non è quel frutto *sicut vuæ racemus*, e dicendo *Ponticum racemosum, fructus plenum*. chi è racemoso la pianta, ò il frutto? non il frutto perche sarà *fructus fructu plenum* se la pianta è racemosa, non accadeua nel principio quel *cuius fructus*. ma se dicesse *Amomum racemosum fructus plenum*, e se il frutto è vn racemo d'vua sarebbe l'amomo racemoso, e pieno di racemi, ma poco dipoi, quando dice *seminis plenum simile paruis vuis*, vuole che l'Amomo sia ripieno di spini, come sono i piccioli graspi d'vua. ma se li semi non sono il frutto, e sopra hà detto, che la pianta non è *sicut vuæ racemus*, ma il frutto intenderà qui del frutto sim'le ad vn racemo d'vua? e se ciò è parla Diosc. del frutto sempre seguitamente, non della pianta, come dice il Marogna, dal che si vede, che il Marogna tira in qua, & in là Diosc. come li piace. ma io per non hauere tempo di considerare esquisitamente tutte le sforciture che il Marog. fà à Dios. dirò solo breuem nte, che Diosc. e Plin. hanno descritto l'Amomo secondo gli era portato: onde essendo secondo Diosc. *paruus frutex*, e secondo Plinio *palmi altitudine*, il quale *carpitur cum radice, manipulatim leniter componitur* si coglieua, e si riponeua à manipoli, si eleggeuano quelle piante, che *ab vna radice habent surculos integros*, se dunque l'Amomo era vna pianticella non più alta d'vn palmo che-

che si coglieua, e portaua con la sua radice in manipoli composta, non solo l'Amomo del Marogna non sarà il vero; ma ne anco vero sarà quello, che dice alla pag. 32. che Diosc. non vidde mai i fiori, ò le foglie dell' Amomo perche non fù in india. Dice poi Diosc. che *Habet florem paruum velut albæ violæ, folia vero vitæ albi similia* Plinio dice, *indicæ vitæ labruscæ*. E si può facilmente accordare con Diosc. perche le foglie della Briona hanno simiglianza con quelle della vite saluatica, e soggionge alij existimare frutice mirtuoso: qui scriue il parere d'altri, e veramente Plinio, che non fù medico scriueua quello, che scritto trouaua, e la forma del mirto, si conferma da quello che dice: Laudatur quàm maximè, Punici mali folijs simile, nec rugosis. poi dice; Adulteratur folijs punicis, ne le foglie della mortella sono molto lontane da quelle del granato, tanto più che non disse mirto, ma frutice mirtuoso. E la difficoltà stà nel accordare le foglie di brionia, con quelle del Granato. Il Marog. dice che Diosc. parla per relatione, noi potriamo dire, che forse le prime foglie della pianta sono simili alla brionia, e quelle del frutto al granato, ma siano come si voglia il Marogna non hà l'intento, perche non può mostrare ne foglie, ne fiori, e se dicesse con Plinio, che l'vna sola dell' amomo era in vso, però essa si portaua non le foglie. non lo posso credere, essendo che si falsificaua l'amomo con vna pianta per la gran similitudine detta amomide, la quale non haueua il frutto, & era senza odore, & il fiore l'haueua come origano; veda vn poco il Marogna se si può falsificare il suo frutto con qualche pianta senza frutto, e poi se si portaua à manipoli con le radici, non si poteua portare con foglie e fiori, e Plinio quãdo parla dell'Amomide che è meno venosa, meno dura, e meno odorata, e dubbita se sia vn'altra spetie, ò l'Amomo colto immaturo io credo, che si portassero le piante intiere dell'Amomo con il fior con il frutto, e senza fiori, e senza frutto: quelle senza frutto erano quelle, che si poteuano falsificare, ma le foglie, e i rami s'inuolgano intorno alla sua pianta à modo d'vn racemo d'vua, e però Diosc. intende delli rametti, nõ del frutto, si raccoglie dal modo, che si adulteraua l'Amomo, perche hauendo le foglie simili al granato s'adulteraua *folijs punicis; & gummi liquido, vt cohereat conuoluatq; se in vuæ modum*. Veda vn poco il Marogna se con le foglie del granato, e gomma può fingere il suo Amomo riuolto à modo d' vua al suo legno: io crederei, che essendo l'Amomo vna pianticella alta vn palmo, fosse grappolosa, come è la botris, l'ambrosia; ancor loro fruticelli, ma con le summità, e semi à forma di grappoli d'vua ancor fiorita, però dice Diosc. che s'elegga quello, che è simile à i grappoletti d'vua pieno di seme, come il botris, e non 6. ò 7. grossi grani d' vua, come l'Amomo del Marogna. à tale che alcuni secondo il Cordo in Diosc. hanno creduto il botris, esser l'amomo. E perche vedo, che l'annotatione crescerebbe in libro conchiuderò, che ancor è in dubbio se l'Amomo del Martinelli sia il vero, perche se bene il Pona, il Calceolario, l'Imperato, il Bauino, l'Alpino, (come dicono) il Collegio di Verona, e quello di Venetia l' hanno approuato, e il Cioccho vole, che ancor noi v'acconsentiamo, dall'altra parte in Mantua vi fù chi con scritti lo rifiutò, & il Clusio non l'approua, e quello che più mi dà fastidio è che Plinio, e Diosc. non lo vogliono dire chiaramente, se prima il Marogna mettendoli alla tortura non li fà confessare per forza. Stando dunque la cosa in dubio douemo proporre almen il sostituto, perche ne meno si può hauere quell'Amomo de Turchi, che per amomo nella Teriaca mettono, come scriue l'Alpino, ne meno quello del Garzia, ne il mandato al Quadramio, il quale è quello di Ruellio. mette per l'Amomo Sytardo, e Peucero le Gubebe il Mattiolo, Oddo, il Bolognese Bertiolo i garofani. Ma Galeno nelli sostituti il Cordo, il Maranta, lo Stelliola, Peucero; Fendio, il Vercellese, i Bolognesi, i Fiorentini, Buderone, il Clusio & il Collegio Romano concedono l'acoro per sostituto.

Ma cõsideramo vn poco l'Amomo nuouo, se almeno lo potessimo mettere per sostituto il Clusio nell'Auctario nõ l'accetta, e più tosto vol sostituire l'acoro, e poi nell'aggiũte delle cure posteriori lo rifiuta come velenoso, perche Parduino scriue, che vno, che ne mãgiò vn frutto, o bacca, poco di poi s'infermò: e se bé il Ciocco nel museo Calceolariano riprende il Clusio, nõ per questo le-

ua tutto il sospetto de l'Amomo, io per dire quelche ne sento, vedo, che questo Amomo nelli semi hà qualche similitudine, con il Cardamomo volgare, il quale se potessimo dire di certo, che fosse il vero Cardamomo de i Greci, e di Plinio, direi anco, che quello del Pona fusse quello di Plinio; ma lasciando il giuditio indefinito per hora, dico, che il nouo Amomo si può pigliare almeno per sostituto, se al nostro speciale piacerà, se nò prenda l'Acoro detto volgarmente calamo Aromatico, non la Galanga maggiore creduta Acoro del Maranta.

Segue il nardo Celtico, il quale è cognito, e della storace, del Mec, del Camedddrio, del phu hà detto à bastanza il Ceccarello. Per la terra lemnia pigliaremo il bolo turchese sigillato, ouero il bolo armeno Orientale i Fiorentini si contentano del bolo bianco di Malta, si può anco pigliare il bolo dell'Elba Isola, che và in volta in rotelle sigillate con l'arme del Gran Duca, il quale il Cesalpino paragona alla terra lemnia.

Del folio potemo dire che si trouano nelle Droghiere due foglie con tre nerui vna sotto nome di Malabatro, l'altra di foglie di Cannella, questa delineata nell'Horto Farnesiano, quella dal Clusio, tra di loro tanto simili, che il solo sapore li distingue: il Monardo concede, che si pigli vna per l'altra in vece di loro la spica nardi più tosto, che il macis, il nostro Collegio sostituisse il Macis, & Auicenna messe il Thalisa far, che Garzia non sà interpretare, ma il Clusio crede, che sia il Mace di Greci, il Siluio, Dessenio, i Bolognesi, & i Venetiani vna volta vi metteuano ancor loro il macis, e vi acconsente il Mattiolo, il Maranta, il Bertiolo li riprendono, con dire che il Macis è caldo in terzo, e, olioso, il folio nò. Onde mettono la spicanardi, così anco il Cordo, i Fiorentini, Siluio, Mattiolo, & altri, io metterei più tosto 'l foglio, che ha sapore, di cannella, che l'altre.

Circa la calcitide, perche non si vsa per le spetierie, mettemo il vitriolo Romano pesandone dram. 4. doppo che sarà abrugiato e capato Xenocrate, e Magno, come riferisce Galeno, ne messero solamente due dramme, come anco fece Democrate, vi sono poi stati di quelli, che hanno voluto leuare à fatto la calcitide della Teriaca, come il Cordo, il Dessenio, il Fuchsio, il Quercetano, il Fernelio, Plantio, & Andernaco, credendo, che non valeua se non per dar il color negro all'Antidoto; ma sono ripresi dal Maranta, dal Mattiolo, da Buderone, e dal Vercellese, come ho scritto nella prima mia decade all'epist. 10. e tutte l'Academie d'Italia, di Germania, di Spagna, e di Francia, ci mettono la Calcitide insieme con l'antichi, anzi anco li Turchi come riferisce l'Alpino. Ma sappiano che per accidente la Teriaca piglia il colore della Calcitide. E che principalmente vi è stata posta per medicamento principalissimo contro i veleni delle serpi dandola Celso à li morsi delle Ceraste, delli Dipsadi, e del Hemorroi. e Diosc. Plinio, e Paulo dettero la Calcitide per rimedio de i fonghi; e delli sanguisughe deuorate. Mirepsio pose nel Esdra la calcitide, & il Calcanto. e Scribonio in due Antidoti contra il tossico vi aggionse il Misy con genere della Calcitide, alcuni chimici vi hanno voluto mettere lo spirito del vitriolo, il che non mi piace per non variare il colore dell'Antid. e la mente dell'Autore, l'vstione della Calcitide la diremo in fine.

Della Gentiana, gomma arabica, hypocistide, carpabalsamo, anisi, seseli, cardamomo, e finocchio, si legga il Ceccarello.

Per l'Acacia non vorrei quella, che si fà in Roma di sugo di Prunelle; ma quella, che hò fatto in Roma da i frutti dell'Acacia Indiana da me descritta nel libro dell'Horto Farnesiano, oue hò trattato di questo sugo à longo, come si può legere, e di queste piante d'Acacia ne è hora copia non solo nell'Horto Farnesiano, ma anco nel Coruino, e d'altri particolari. e da Venetia si può hauere il sugo d'Acacia d'Egitto.

Il seme di thlaspi, e dell'ami si può hauere à Roma, senza farne venire da Venetia, come anco l'hipericon, del dauco certico vero come anco del vero petrosello macedonico ne racoglie ogni anno copia di seme Arigo Coruino nel suo mirabil Horto de semplici, qual distribuisce alli Speciali Amici, che compongono la Teriaca.

Delle gomme hà parlato à bastanza il Ceccarelli, resta da considerare l'Aristolochia, circa la quale io hò opinione diuersa dalli altri perche essendo tre le specie della Aristolochia, la rotonda, la longa e la clematide,

matide, il Vecchio Andromaco non esplicò qual sorte voleua, parue bene, che lo dichiarasse il figlio, scriuendo *Aristolochia tenuis*, il che confermò Democrate, Gal. à Pisone Aetio, e scriuono tutti i Moderni: ma più in particolare Gal. al 1. degl' Antidoti al c.14. dichiarò; che per tenue s'intendeua la clematide sarmentosa; scriuendo, *Idem, & in Aristolochia fecit, cum preter tenuem Aristolochiam, alia quoque reperiatur, quæ crassam radicem habeat, & rursus tertia quæ rotundam*. Così Paulo Æginetta, il Mattiol. al lib. 5. delle Epist. il Maranta, lo Stelliola, il Quadramio, il Ceccarelli, e quasi tutti l'intendono. Ma io tengo, che Andromaco giouene, e Democrate intendessero per tenue la nostra longa non la sarmentitia; e che non bene l'esplicò Gal. e che nella Teriaca si debba mettere la longa non la sarmentina. mi fondò prima nelle parole di quello che descrisse la Theriaca in verso Hexametro il quale fù auanti Galeno, e disse.

Et longam (Lucinæ munus) Aristolochiam
Difficiles tenui partus radice leuantem.

Con quali versi leuò tutte le difficoltà, esplicando, che la parola tenue voleua dire longa, e che quella radice si douea pigliare; che era bona per i parti difficili. e se volse Democrate quell'Aristolochia, che giouaua alle Donne: dunque è la longa, perche scriue Dios. *Longa menses, partus, & omnia vuluarum onera eijcit, eadem efficit subdita*. E Galeno al 6. delle facoltà de' semplici. *Commodior est fomentationibus Vteri*. E Plinio al lib.25. cap.8. *Oblonga tamen in summa gloria est, si modo à conceptu admota vuluis in carne bubula, mares figurat vt traditur*. e niuno dice, che la rotonda, o molto meno la Clematite, valeua per i parti difficili.

Secondo dirò che Galeno, e la bona regola de Medici ci insegnano, che d'ogni semplice douiamo eleggere il meglio, e non il peggio, e tanto più lo douemo osseruare della Teriaca; hor dunque per questo douiamo pigliare la longa non la sarmentina, la quale è la più debbole di tutti. Onde Dioscoride, Galeno Paulo, Oribasio Auic. tutti d'accordo dicono, che la clematite è *viribus infirmior*: Aetio disse *ad medendum minus efficax*. E Mes. *alia vero species eius in omnibus ijs est debilior; propter illud non est famosa*; cioè non è in vso.

Terzo, Plinio pare, che esplichi bene la parola tenue, perche dice, che la tenue è bona per le donne, e l'altri dicono la longa; dunque è l'istesso la tenue, e la longa. sentite Pl. al lib. 26. cap. 15. *Plurimis tamen modis Aristol. prodest, nam, & menses, & secundas ciet, & mortuos partus extrahit, mirra, & pipere additis pota, vel subdita, vuluas quoque procidentes inhibet fotu; vel suffitu, vel subiecta maximè tenuis*. dunque se bene tutte hanno l'istesse virtù, nondimeno è preferita la tenue, cioè la longa di Diosc. non la clematite, che è la più debile, e Plin. la chiamò *longissimæ tenuitatis*. Diosc. e Damoc. chiamano la clematite, à respetto della longa; e Pl. per distinguere la longa la chiamò egli tenue, essendo più sottile: & al c.25. haueua detto, *Oblonga tamen in summa gloria est*: dunque se la longa è la migliore, e la sottile e la meglio secondo Plin. l'istesso sarà la longa, che la tenue, e le virtù attribuite alla tenue non ponno darsi alla clematite.

Quarto si consideri, che la clematite non s'vsaua negl'antid. ma nelli vnguenti era posta dalli profumieri: onde Diosc. scrisse, *Priuatim vnguentorum spissamentis conuenit* e Gal. *fragantior est, ob id ea ad vnguenta vtuntur vnguentarij; sed ad sanationes infirmior*, e Plin: *Vnguentis nardinis conueniens*, e disse Galeno, *fragantior*, non che fosse maggior odore: ma più grato; perche era più debole dell'altre, le quali erano d'odor graue, come il zibetto puro e d'odor grane, ma debilitato apparisce graue, e soaue.

Quinto dirò: che hò osseruato, che l'antichi non vsauano la clematite nelli Antid. ma la longa, ò la rotonda, perche Gal. à Pisone nel sale Teriacale, pone la rotonda; Democ. appresso Gal. al 2. dell'Antid. c.15. pone la longa in due Antid. così Aetio nel sale Teriacale, e nella Teriaca d'Oribasio, così Auic. e Nicolò nelle loro Teriache. Noi dunq. lasciando l'Aristol. sermentitia (come inualida) alli profumieri, pigliaremo per la Teriaca la longa, che per i mali delle donne è la megliore d'altre specie, lodando il Fernelio, che per la sua Teriaca scriue così,

così, Aristol. *longa*, *seu tenuis*, così esplicò la parola *tenue*. il Quercet. anco scriue *Aristol. longa*, il Salernitano nella Teriaca di Gal. e Auic. mettono la longa, anzi anco i turchi, come riferisce P. Alpino. Rondeletio anco nel trattato della Teriaca pone la longa dicendo esser errore il mettere la sermentina.

Hor dunque, se bene Gal. pigliò l'Arist. clematite non bene considerano le parole di Andr. giouene, noi che cerchiamo fare la ricetta istessa d'Androm. composta delli meglio semplici, che si possono hauere, pigliaremo la longa, non la sermentitia, che è tutta scorza, e poca medolla.

Et in questo modo esplicati quelli semplici che ci pareua, che ne hauesser bisogno, resta che consideriamo la quantità del vino, e del mele, la quale non definì Andr. vecchio, nè lo scrittor di versi Hexametri Ma Damoc. e Gal. à Pisone, posero di mele lib x. lasciãdo il Vino indefinito; ma il giou. pose di mele dr. 960. cioè lib. x. di vino dr. 320. ò onc. 4. e Gal. à Pausil. di mele lib. x. di vino 2. sestarij, così nel lib. à Pisone c. 2. dice Gal. che Magno volse definire il vino, e porui 2. sestarij, cioè onc. 40. contentandosi l'altri di metterne quanto bastaua, e al c. 14. scriue del mele basta lib. x. ecco che il nost. Colleg. hà posto la quantità dagl'Antichi descrit.

Modo di comporre la Teriaca.

ANdromaco conchiuse la mistione della Teriaca, dicendo che le cose humide, come i liquori, e le lagrime si doueuano nel vino dissoluere, e le secche: poluerizzare, poi mescolarle con il mele.

Damocr. poi scrisse, che i sughi, le lagrime, & i metalli si doueuano dissoluere nel vino, finche fossero ridotti tutti a forma di mele, poi aggionse le poluere ben sottili, all'vltimo il mele cotto, l'istesso modo tiene Gal. al c. 14. del lib. a Pis. aggionge, che la resina, & il Galbano separatamente si liquefaccino, poi s'aggiungano alle cose messe nel mortaio, e vole che l'opobals. s'adoperi per onger'i ferri, e le spatole da maneggiar l'antidoto.

Poco vino fà di bisogno a Paolo Egineta per mescolare la Teriaca, se bene ne ordina due sestarij, perche prima mette nel mortaio l'hipocistide, la mirra, il sagapeno, il sugo della liquiritia, la storace, l'acacia, e l'opoponaco, e le pista aggiongendo qualche goccia di mele, poi gli soprafonde tanto, che le copra ma essendo queste al peso di dr. 40. non hanno bisog. di 40. onc. di vino, così lascia stare per tre giorni poi aggionge le poluerì con il mele schiumato.

Gal. fece in questo modo, pose le radici del zenzeuero, dell'iride, del rapontico, del cinque foglio, del costo, del spico nardo, del nardo Celt. della Gentiana, del Meo, del Phu, e del Aristolochia l'herbe, i fiori, del Scordio, del Calamento, del marrubio, della stechade, del dittamo, del polio, del camedrio, del camepitio, del hiperico, e della centaurea, i semi del napo, petrosello, tlaspi, ammi, aneto, finocchio, dauco, e del cardamomo, tutti in vn mortaio di pietra d'Egitto dura, e v'aggionse anco i trocisci di squilla di vipera, e gl'hedicroi il pepe nero, & il longo, le rose secche, l'agarico, il zaffarano, la terra lemnia, la calcitide abbrugiata, l'amomo, il cinamomo, la Cassia, il carpobalsamo, l'acacia, il castoreo, l'aspalto, e li pesta, e fatacci con diligenza. Dissolue nel vino i sughi, la mirra, lo sagapeno, l'opoponaco, l'opio, e l'hipocistide: e se l'acacia, & il zaffarano non si potranno poluerizare le dissolui nel vino. E se bene gli altri metteano il seme del tlaspì, e del napi à pistare con l'altre cose, à Gal. parue meglio in vn altro mortaio con il vino pistarli, e disciorli, poi meschiarli con l'altri, perche haueua osseruato, che per la tenacità s'attaccauano al mortaio. L'incenso lo pestaua da se, la gomma, ò la pistaua da se, ò la dissolueua con il vino metteua anco nel vino con l'altre cose la poluere del incenso. così parte hauendo ridotte in poluere, e parte con il vino dissolute, quando voleua meschiare ogni cosa, metteua la trementina in bagnomaria à squagliarsi, poi v'aggiongeua la storace, & il Galbano, gia con il pistello di ferro, aggiongendoui vn poco di mele crudo, e rimenandoli forte con le mani, accio s'vnischino, e mescolino bene, e li mette nel terebinto liquefatto, e li lascia squagliare, e coprendo il vaso li fa bollire alquanto nel bagno maria, il che crede meglio, che meschiarli con il mele.

le. E trà tanto, che queste cose si liquefanno le polueri alle cose macerate con il vino, e si mescolino, finche appaia la mistura spessa. Poco dipoi questa mistura, che stà nel mortaio, aggionge con vn gran cuchiaro vna parte delle cose liquef. ma tepidite, e fà che vn'huomo robusto le mescoli bene, e quando apparisce ogni cosa ben meschiata, & vn poco densa aggionge vna parte di mele schiumato, e moderatamente cotto, poi mette vn'altra portione delle polueri, e di nouo vn poco più mele sempre meschiando, poi il resto della materia liquefatta, ma tepida, all'vltimo tutta la poluere, e'l mele, che auanzano, si mescolano sempre rauolgendole, e mescolandole con estrema forza, e con vn mestatoio grande, e come saranno insieme ben vnite tutte, si leuaranno dal mortaio, e si metteranno in vaso grande, nel quale di nouo si pisteranno con vn mestatoio di ferro ben pulito dalla rugine senza intermettere punto, vngendolo spesso con l'oboball. preso per la Teriaca, acciò manco resistenza habbia colui che l'adopra dalla tenacità delle cose, & in questo si potrà considerare tutto l'opoballsamo.

Questa preparatione di Gal si può riprendere di errore, prima perche non fà la tritura graduata, come l'arte insegna, non douendosi pestare ogni cosa insieme come fà Gal. nelli trocischi di vipera, che secchi sono durissimi da pestare come la colla di carniccio, si deuono pestare insieme con l'hemorroidi, quali sono di cose aromatiche fatti, ne anco è conueniente pestar l'ireos radice durissima insieme con il Rapontico di rara sostanza, nè l'agarico si deue tritare con le radici: e sicome, se questi semplici douessero cocersi, non deuono tutti insieme mettersi a bollire, così nè meno dourebbono esser messi a pestarsi.

Ma a questo io responderei, che si douesse continuare à pestare fin tanto, che ogni cosa fosse ridotta in poluere, ma se doppo conueniente pestatura si setacciarà con diligenza, per separare la poluere già fatta, non ci sarà errore alcuno, anzi meglior mistione si deue sperare, che se ogni semplice spartatamente fosse stato poluerizato, poi meschiato con l'altri. Ma quando Gal. mescola il Galbano con il terebinto, pare, che era meglio vnirlo col vino: e questo poco importa.

Aetio comincia a pistare da se: e dissoluere nel vino il zaffarano, e come è dissoluto, in esso mette la Cassia tanto per se, quanto per il Cinnamomo già ridotta in sottilissima poluere, e di nouo con aggiongerli più vino li trita bene come la Cassia, sarà ben dissoluta trita da per se sola la terra Lennia con vn poco di vino, il simile fà del Bitume, il quale insieme con la terra Lennia si metterà con la Cassia, e co'l zaffarano, e di nouo fà tritare insieme per vn pezzo. Dapoi tutte l'altre medicine herbacee, con i trè pastelli, e co'l Castoreo si pestano insieme, & si criuellano per sottilissimo tamigio: e per vn dì prima hanno a stare a macerarsi in giusta quantità di vino tutti i sughi, e le gomme cioè l'Acacia, la Mirra, l'Opio, l'Incenso, il sugo dell'Hipocistide, e della Liqueritia, l'Opponaco il Sagapeno, il Galbano, e la gomma. Ma lo storace si deue mettere in vn mortaio grande, & ampio, e tritarsi con l'opobalsamo, che da per se s'vniscono. Appresso in vn mortaio grande si mettono prima tutti i sughi già macerati, e di nouo si tritano, e rimescolano, aggiungendoui a poco, a poco alquanto di vino se sarà bisogno. E da poi che saranno triti, vi si pone la storace preparata, & anco la Cassia, & il zafferano, e l'altre cose, che con essi erano incorporate, e di nouo si vniscono insieme. Piglíansi doppo questo la Calcitide abbrugiata, e in vn canto del mortaio accommodata si dissoluerà con vn poco di vino, e si mescolarà con l'altre cose aggiongendoui vn poco di mele schiumato. E doppo che la Calcitide sarà incorporata con le cose trite, e che haueranno acquistato il color negro, all'hora vi si ponerà il Terebinto di prima dissoluto con vn poco di mele, e quando si vedrà esser ben vnito, vi si pongono tutte le cose secche fatte in poluere, & a poco, a poco vi si mette tutto il rimanente del mele.

A. me piace assai questo modo, perche manco patiscono l'ingredienti, i quali non si pestano, e meglior vnione si fà, oltra che il zaffarano, e la Calcitide danno più colore dissolute, che poluerizzate; e se bene molte lagrime, e gomme si ponno ridur in poluere; lodo, che l'opio si dissolua.

na nel vino, e si passi per setaccio: la mirra se bene molti l'vsano per ritenere la poluere, che non suoli mettendola a poco a poco nel mortaio, a me piace più dissoluta: li trochisci anco di vipere, che sono tanto tenaci, parmi meglio dissoluerli, l'incenso, la gomma, la terra sigillata, vogliono esser separatamente trite, il bitume è faticoso a dileguarsi, però s'hà da macinare sù'l marmo a modo di colori, co'l fonderui del vino, che lo morbidisci la storace, si mette nel mortaio caldo onto con l'opobalsamo, e si pesta bene aggiongendo altretanto di mele spumato, e si pesta tanto, che i granelli diuengano liquidi, poi si mescoli con il Terebinto sopra il foco rimenando forte; potrei dire molte cose, e perche non fò vn trattato della Teriaca, ma vn breue commento alle ricette dell'Antidotario Rom. dirò solo qualche altro auertimento.

Deue lo Speciale fare la detta mistura di Teriaca al Sole, poi coprirla, e di li a 3. ò 4. giorni di nouo rimenarla al Sole, e così fare per 2. Mesi, e questo lo scriuono Gal. e Aet. e però fanno male quelli, che al fresco la fanno, e la conseruano, e non sanno, che il caldo aiuta la mistione. Sò che il Lib. nella Cina Med. all'Epis. 42. se ne ride, dicendo ch'è pazzia; ma Gal. ci stà per niente, hà scritto sogni? sò bene che *Sol, & homo generant hominem*, e la stufa non farà nascere l'vua di Maggio, ancor che si cerchi di darli il caldo dell'Agosto, ma la mistura al Sole la richiedono Att. il Mar. lo Stell. il Vercel. Nic. Mut. del Mitrid. c. 28. e con esso Dor. il Silu. il Sant. il Querc. il Becch. il Quadr. l'Antid. Fior. il Matt. al l. 5. dell'Ep. Oddo, e tutti l'altri scrittori della Teriaca.

Circa il tempo di comporre la Teriaca si deue auuertir ad vn'abuso di certi Speciali, che pensano che in ogni tempo si possa preparare questo Antidoto, onde molte volte lo fanno l'Autunno, l'Inuerno imitando più tosto il Lib. e Gio. Pontano, che come scriue il Ditt., *Theriacam in Februario Gotha composuit*, che Gal. il che risulta in molto danno del prossimo, che di ciò scrisse il Calestano speciale diligentissimo, e molto esercitato, con queste parole. *Il tempo, ch'è giudicato migliore per construere la Teriaca è d'Aprile ò il Maggio nella primauera, ouero nell'estate ne' suoi primi mesi, percioche composta di qualsiuoglia di queste due stagioni si viene à fermentarsi meglio; il che non sarebbe se ella fusse fatta nell'autunno, ò di verno per l'impedimento, che vi saria del freddo: Pe'l quale cremandoli il Mele, e'l vino insieme, saria che le spezie vi sarebbono dentro, quasi che sepolte e morte, e sariasi l'agitatione più faticosa: e l'oppio ancora non lasciarebbe con quella facilità, che lascia, la narcotica sua frigidità tanto nociua, la quale mitigata che è, diuien placabile, e la confettione tutta sicura.* e se Gal. vuol che si meschi al Sole, sarà certo, che il Sole non deue esser d'autunno, nè d'inuerno, per tale sarebbe di niun vtile, e non potrebbe fare che li semplici mescolati s'vniscano bene, e che (come dice Gal.) *in vnum corpus simplicia redeant.* il Maranta nel suo libro della Ter. è dell'istesso parere come si può leggere al lib. 2. c. 9. 10. e 12. l'istesso volle Arduino de veleni al lib. 1. c. 9. il Quadramio nel lib. della Ter. alla pag. 110. il Plat. nelle addizioni sopra la Ter. di Nic. e molti altri. anzi anco li Turchi compongono la Teriaca il Maggio, come testifica Prosp. Alpino al lib. 4. della medicina dell'Egittij al cap. 8. E perche è certo appò li medici, che la fermentazione è necessaria nella Teriaca, sarà anco certo, che mancando la fermentazione, mancarà la perfetta vnione delli misti, e mancarà la virtù principale, che procede da tal mistura; perche è effetto dell'istessa fermentazione. Ma che, nè l'inuerno; nè l'Autunno per la frigità, e per il calor debole, non si faccia bona fermẽtazione, è certo: perche la fermentazione è effetto del calore, e doue non è calore, non vi sarà la fermentatione, e doue non è la fermentatione, non vi può esser bona mistura delle polueri, e delli liquidi, e doue non è bona mistura dell'ingredienti, non vi sarà l'vnione delle virtù delli componenti, la quale si ricerca nella Ter. e però Gal. la fà meschiare spesso al Sole, e non vuole, che vna particella se ne separi auanti sia compito l'anno, e la fermentatione, che si ricerca per l'vnione delle qualità, acciò di tante diuerse forme, se ne faccia vna sola potentissima, e propria di vn tal Antidoto. Non si deue dunque nell'autunno comporre la Teriaca, perche non essendo ben fermentata rimarrà liquida troppo, e di non bona consistenza, e senza le virtù desiderate.

Esse.

E se dicesse qualche speciale, che la compositione non si può fare la primauera, perche prima bisogna comporre li trocischi viperini, e della Squilla, li quali non ponno esser ben seccati, se non nel fine dell'estate: onde è necessario (se non volemo far la teriaca auanti li trocischi) comporre l'Antid. l'Autunno, e più tardi, il che si manifesta dalle parole dell'Antichi, quando Damocr. scrisse: *Estate grandes viperas*, e Crito appresso Gal. a Panfil nel fine. *Viperas vere finiente, vel autunno comprehendas esse*. e perche Gal. 1. de Antid. c.8. dice, che vi bisognano 15. giorni per seccare li pastelli viperini, sarà certo che delle vipere pigliate l'autunno non si potranno fare li trocischi per comporre la Teriaca nella primauera, ò nel principio dell'estate, e se vorremo seruirsi di questi trocischi l'anno seguente sarà pericolo non siano corrotti, essendo che facilmente si tarmano, e fanno vn poco di muffa per di sopra. onde Gal. scrisse *longo melius est haud multò postquam pastillos confeceris ipsis vti*, Dunque se l'estate si deuono fare li trocischi cillini, li quali richiedono più lungo tempo delli viperini, al fine d'estate a gran fatica haueremo li trocischi di squilla ben secchi, onde non si potrà far la Ter. auanti l'Autunno, e se volemo conseruare anco quelli pastelli per farne la Ter. alla Primauera prossima, ò all'estate futura sarebbono vecchi suaniti, e di poca virtù, e se per caso si tarlano, Gal. disse che sono inutili; dunque è meglio comporre l'Antidoto Autunno, e per farlo fermentare si potrà in stufa, e di più nel fin della Primau. non sono anco raccolti i fiori del Centaur. ne i semi del finocchio.

A queste obiettioni rispose vn pezzo fà il Marant. al lib. 1. c. 10. con l'esperienza di Ferrante Imperato speciale Napolit. celeberrimo, & io confermando con altre raggioni i suoi detti, che comodissimamente si può fare la Teriaca nella primauera. Vsando li trocischi fatti l'anno auanti; perche se saranno ben fatti, ben seccati, e ben conseruati, saranno con le medeme virtù: come se fossero poco fà stati preparati; il che Galeno insegnò al lib. 1. de Antid. c. 8. con queste parole. *Non multum detrimenti capiunt, etiam si peracto anno, atque etiam multò post, eis vtaris; rectè namq; à principio siccati ad tertium, quartumq; annum integri perseuerant dummodò tamen aptè reponatur, & subinde puluisculis quidam, qui ipsis obnasci consueuit mundis mantilibus interdum abstergatur; is namq; si diutius inhæreat, pastillos perforabit. Perspicuum est autem inutiles eos, tum deniq; reddi, cum perforati fuerint, quemadmodum antequam hoc accidat, etiamsi multum tempus intercesserit, non inutiles esse*. Et io credo, che quelli speciali, che non sanno conseruar bene li trocischi, siano quelli, che vogliono far la compositione l'autunno.

E quello, che s'è opposto delli trocischi, non è di momento alcuno: perche quando dicono gl'Antichi, che le vipere si prendano l'autunno, intendono per farne poi la Teriaca non l'inuerno: ma alla seguente primauera, e quando Damocrate scrisse, che si pigliauano l'estate, l'esplicorno Critone, Andromaco giouene, e Gal. al 1. de Antid. c. 18. dicendo, *Viperam autem vere iam desinente æstateq; incipiente, aut vindemiæ tempore comprehendere iubet, vitans nimirum æstatem omnem, excepto principio vsque ad canis ortum, & inde sequens tempus, quod alij. Operam peculiariter vocant*. Et al cap. 8. insegna il vero tempo di pigliarle vipere, e scriue. *Viperam non vt aliqui faciunt æstate media neque statim vbi cauernas agressæ fuerint venari conuenit: æstate siquidem earum carnes sitim excitant, statimque ab egressu sicca, & extenuata sunt. Opportunum itaq; tempus est, quod iis medium intercedit, quodque Andromachus ipse signauit, vere quidem finiente, nondum tamen æstate incipiente: vel si ver, quo ad magnam suam partem hiemale fuerit, circa principium æstatis, non multo post pleiadum ortum*. Si possono dunque fare li trocischi viperini nel fin della primauera, e perche a seccarli bene dice Gal. *Sufficient ad hæc omnia 15. dies ad summum, post quod tempore donec Theriacam conficere volueris recondi debent*. Non sarà passato il principio dell'estate, che si potrà fare l'Antid. tanto più che scriue Gal. *Cæterum longe melius est haud multo postquam pastillos confeceris ipsius vti*. Ecco dunque che nel principio dell'estate si ponno hauere ben preparati li trocischi viperini fatti di vipere prese nel fine della Primauera, poiche in 15. giorni sono ben secchi, e non siamo sforzati

per

per cagion di questi ritardare la compositione insino all'Autunno, ma secondo Galeno poco doppo fatto di vipera, si farà la compos. della Teriaca.

Nell'istesso tempo, che si fanno li trocischi di vipere, si posson fare anco quelli di scilla, perche il tempo di mettere nelli nostri paesi comincia nel principio dell'estate, e spesso nel fine di Maggio hò veduto metere l'Orzo, & anco il grano. Palladio de re rust. lib.7. tit.2. del mese di Giugno, dice che si mete l'orzo, & in luoghi marittimi, e caldi anco il Grano. dunque nel mese di Giug. si ponno fare li trocischi Scillitici, ò se nel principio saranno fatti, al fine del mese si potrà comporre la Teriaca, e perche la Scilla si deue prendere vn pezzo doppo preso le foglie, e vn pezzo auanti fiorisca, essendo solita fiorire al fin d'Agosto, e perde le foglie l'Aprile: il principio di Giugno sarà il tempo ottimo per prenderle, e farne li trocischi, & al fine di Giugno essendo in ordine li trocischi, e raccolti i semi, si potrà comporre la Teriaca, & il mitrid. & haueranno il tempo atto a fermentarsi.

Adoperamento.

Oltre quello che dell'vso della Ter. hà scritto Gal. molti altri Autori ne hanno trattato, come Auerroe, Maranta, Guarguanta, Sassonia, & altri. Io per non crescer quest'Opera dirò quello, che scrisse Androm. Vale dunque alle morsicature delle serpi velenose, che de i ragni de' vipere, scorpioni, e del cane rabbioso, e tutti l'animali terrestri, quanto marini. Di più vale a tutti li veleni presi per bocca, ò per preseruatorio presa auanti il cibo, quando vi è sospetto di veleno, ò per curatiuo, quando è stato deuorato il veleno, & all'hora si deue cercare di vomitarlo bene, e repigliarla due, ò tre volte finche saranno cessati i segni del veleno.

Parimente gioua a coloro, i quali da causa interna, & occulta si vanno consumando in guisa, che hauessero beuuto qualche veleno.

Vale anco a tutte le sorti di febri leuando il lor tremore, e rigore, e'l freddo, che durano troppo anzi pigliandosi tre ò 4. volte poco prima dell'accessione sana la febre affatto, sana la quartana data nello stato vniuersale del male non nel principio essendo la materia cruda, e mirabilmente gioua alla peste, tanto per curatiuo, quanto per preseruatiuo: leuando ogni putredine.

Risolue il flato dell'intestini dello stomaco, e dell'vtero, e gioua alli dolori della vessica, e delli reni cagionati dall'vlcere, e dalla pietra.

Leua l'affanno dal stomaco, dal petto, gioua alla difficultà del respirare, sana l'itteritia, l'hidropisia, li tisici, che principiano, e pigliata più giorni leua dal petto la marcia: sana il sputo del sangue, augumenta la vista dell'occhi, guarisce tutti li mali interni del capo, come sono il mal caduco, l'Apoplesia, la paralisia, e ferma tutte flussioni, e fa dormire, vale alli mali del petto, alla tosse, & a tutti li catarri: conforta il core, leua la palpitatione, e sana tutte le indispositioni dello stomaco, come è la troppa fame, l'inappetenza, la nausea, la passione colerica, aiuta la concottione riscaldando, e fortificando la virtù naturale; ammazza tutte sorte de vermi, sana la lebbra, vale alla podagra. Di più sana la disenteria, e le altre vlcerationi degl'intestini, parimente la lienteria, gl'altri flussi del corpo.

Prouoca le purgationi delle donne, e'l suppresso flusso delle hemorroidi, e quello, che è di marauiglia, costringe il souerchio flusso tanto de i mestrui, come delle hemorroidi confortando la natura, la quale essendo robusta prouede a i casi suoi, discaccia anco di corpo la creatura morta, e la seconda rineta.

Gioua anco di fuori applicata alli gran dolori dell'orecchia dissoluta, con vn poco di mosto cotto, e vn poco di bombace, ò di lana messa sopra le morsicature velenose le sana, & hà infinite altre virtù, che per breuità tralascio, come anco il modo d'oprarla da Gal. insegnato, il quale soleua darla a beuere in diuersi liquori conferenti al male dell'infermo.

Gal. non voleua che i putti, ne quelli, che hanno la complessione calda la prendessero, ne meno la concede nel tempo dell'estate: per calore che ella hà, ma li nostri vedo, che hora l'vsano in tutte le età, complessioni, e tempi dell'anno.

Non si può dare auanti l'anno, e tra li dui,

dui, e tre anni si chiama fresca, e l'oppio e potentissimo, poi dirassi matura, insino alli 36. anni, poi è vecchia, ma anco valida insino alli 60. anni.

La sua dose è intorno a vna dramma, nelli veleni il doppio: per preseruatiuo vn scrupolo, nel vino, o nell'acqua, o in altri liquori conuenienti.

Mitridatum ex Damocrate, carmine conscriptum.

Recipe mirrhæ, croci, agarici, zingiberis, cinamomi, spicæ, nardi, thuris, thlaspios, an. dr. 10. seseleos, opobalsami, vel balsami occidentalis, vel olei, è sem. citri, iunci odorati, stæchados arab'ci, costi, galbani, therebinthinæ legitimæ, piperis longi, castorei, succi hypocistidis, styracis calam. opoponaci folij malabathri, aut loco eius, macis, an. dr. 8 cassiæ ligneæ, polij, piperis albi, scordij, dauci, carpobal. vel cubebarum, trochiscorum, cipheo bdellij, an. dram. 7. nardi celticæ, gummi arab. sem. petroselini macedonici, opij cardamomi fenicul, gentianæ, rosarum rub. dictam cretici, ana. drac. 5. boni pon. anisorum, Aristoloch. tenuis, iridis, illicinæ, acori phu, Sagapeni, an. drac. 3. Mei vel rad. cyperi, acaciæ, vel hypocysthidis, sem. Hyperici. ventris scincorum, an. drach. duas, & dimidiam. Vini optimi, & odori, vel cretici subdulcis, vnc. viginti, mellis optimi despumati, lib. sex.

Confice Antidotum, vt decet.

A far il mitridato di Damocrate scritto in versi.

Piglia mirra, zaffarano, agarico, zenzero, cinnamomo, spiconardo, incenso, thalaspi di ciascheduno dram. dieci, seseli, opobalsamo, o balsamo occidentale, ouero olio di seme di cedro, giunco odorato, Sticados arabico, costo, galbano, sermentina legitima, cioè terebinto, Pepe longo, castoreo, sugo d'ipocistide, storace calamita, oppoponaco, fog. o malabatro ouero mace di ciascheduno dra. 8. cassia in legno polio, pepe bianco, scordio, dauco, carpobalsamo, ouero cubebe, trochisci de Cipri bedellio, di ciascheduno dra. 7. nardo celtico, gomma arabica, seme di petrosello macedonico, oppio, cardamomo seme di finocchio, gentiana, rose rosse, dittamo cretico, di ciascheduno dram. cinque di buon peso, anisi, aristologia tenue, iride illirica, accoro, phu, cioè valeriana minore, serapino, di ciascuno dramme tre, meo, ouero radiche di ciperi, acacia ouero hipocistide, seme d'ipperico, la parte di mezza de schinchi, di ciascheduno dram. due, e meza, vino buono odorifero, ouero maluasia amabile onc. vinti, mele spumato buono libre sei, e faune Antidoto, come conuiene.

Circa l'elettione dell'ingredienti, trituratione, infusione, liquefattione, in hauer fabricato questo Antidoto, s'e tenuto l'istesso modo, e forma recitati nella confettione della Theriaca; e per non essere tedioso, non s'è stesa di nouo per potersi seruire del gia detto diffusamente. Li trochisci ciphi per esser grassi; o non triturabili si sono liquefatti con vino, e poi vniti con gl'altri liquori, gli scinchi tagliati in minutissime parti, e pisti con gl'altri ingredienti, li semi d'ippericon purgati dalle sue caselle, per l'opobalsamo, l'olio di seme di cedro fatto per espressione, & vnitolo, doppo hauer fatto il composto.

NOVA ADDITIONE.

Essendo molte le descrittioni degl'Antidori attribuiti al Rè Mitridate, non starò à disputare qual fosse quello, che egli soleua ogni giorno pigliare, ò il descritto da Plinio, e ritrouato da Pompeo nella vittoria contro Mitridate, quello, che pone Gal. al c. 1. del 2. lib. delli Antidot. e vsato da i Fiorentini, ò pure quello che Gal. scriue al c. 3. con nome di Teriaca, di Mitridate, il quale si può dire vna meza Teriaca d'Andromaco: e vi sono alcuni, che vogliono affermare che questo sia il legitimo mitridato, ò finalmente quello, che hora noi vsiamo da Democrate in versi descritto basta sapere, che il Collegio Romano propone da farsi il mitridato da Democrate scritto.

A far-

A far questo la magior difficoltà consiste in vn verso di Damocrate, il quale si troua detruncato in questo modo.

ἀνίσου τε καὶ ἀρου τεν·

Onde molti hanno pensato, che volesse l'Aro, e ve lo hanno messo come Cordo, Dessenio, Buderone, e Francesco Alessandro, altri non li piacendo l'Aro, hanno messo l'assaro, come il Melichio, Coudebergio, altri hanno messo l'Aristolochia, perche vedendo, che nè l'asaro, nè l'Aro compiuano il verso smozzo, l'hanno con l'Aristolochia integrato scriuendo

Ἀνίσου τε καὶ ἀριστολοχίας στρογγύλας.

Anisi, & Aristoloch. rotundæ, e così fece Gesnero nel lib. 4. dell'ep. e Adolfo Occo nel dispensatorio Augustano, seguiti dal Calestano. Ma l'Antid. Bolognese pose l'aristolochia tenue, e l'aro. il nostro Romano l'aristolochia tenue, e l'iride, poco varia il Renodeo, che scrisse l'aristolochia rotonda, e l'iride, e Placotomo con il Bertaldo l'aristolochia rotonda, e l'assaro. il Collegio di Padoua messe l'assaro, e l'iride, restituendo i versi Greci così,

Anisu te ke asaru te tris Tisireos.

Ma è ripreso dallo Steliola, perche all'ireos non hà messo l'articolo, egli pensa meglio metter arist. per ar. ut. per la facilità d'esser mutato l's in u, e far il verso.

Anisu te ke Aristolocu gtis leptis, *ouero* Anisu te ke Aristologias gtis leptis, *cioè Aniso, e Aristolochia sottile, e lascia l'assaro.*

Al Maranta piacque con molte raggioni acconciare il verso così,

Anisu te ke Asalu te tris glychyrrizis.

Anisi, & Asari, ac glycyrrhizæ.

Il nostro spetiale deue obbidire l'ordine del Collegio, il quale hà riputato conueniente metterui l'irios, e l'aristolochia tenue, e credo, che intenda la longa.

Circa la mistura del mitridate si può vsare vn metodo simile alla compositione della Teriaca tanto nella tritura, quanto nella mistione.

Adoperamento.

I*L Mitridato è di virtù, e di complessione poco differente dalla Teriaca se non che parue al Cordo che la Teriaca fusse vn poco più calda, e più potente per li veleni, delli serpi. Questo gioua à tutte le passioni del capo degli huomini, e delle donne per frigidità, come il mal caduco, l'emicranea, apoplessia, dolori di orecchia, e de i denti, e catarri alle mascelle, anco di fuori empiastrato alle tempie, vale alli mali delli nerui, alla paralisia, alla conuulsione gioua alle tosse, all'asma, allo sputo del sangue, alla polmonia, & à tutti i dolori interni, ferma tutte le flussioni, e fà dormire, vale alle infermità dell'Hipocondrij, del segato, della milza, e del stomacho, alli dolori colici alla lienteria e alla disenteria, e à tutti li flussi, alli mali de i reni, e della vessica, e rompe la pietra, sana tutti i mali della matrice, e fà venire le purghe alle donne. gioua alli dolori artetici, alla podagra, & alla sciatica. sana le febri quotidiane, e le quartane dato con del vino tepido per vn'hora auanti l'accessione.*

La sua dose è quanto quella della Teriaca, à cui è simile anco nell'età, e nella conseruatione.

Triphera magna cum opio Nicolai.

R Ecipe Opij drach. duas. Cinnamomi, Caryophillorum; Galangæ, Spicæ nardi, Zedoariæ, Zingiberis, Costi, Syracis calamitæ, Calami aromatici, Cyperi, iridis illyricæ, Peucedani, Acori, Corticum rad. mandragoræ, Nardi celticæ, Rosarum rub. Piperis nigri Sem. anisorum, Apij, sem. petroselini Fœniculi, sem. Olusatri, Dauci, Hyoscyami albi, Cumini, Hyssopi, Oc. mi, an. drach. vnam, mellis despumati Quadruplum, confice electuarium.

Paratur etiam sine opio.

A far la Trisera magna, con Oppio di Nicolao.

P*Iglia Oppio dramme due, Cinamomo, Garofoli, Galanga, Spiconardo, Zedoaria, Zenzero, Costo, Storace calamita, Calamo aromatico, Ciperi, Iride illirica, Peucedano, acoro, scorze delle radiche di Mandragore, Nardo Celtico, Rose rosse, pepe negro, seme d'anisi, d'appio, di petrosello, di finocchio, d'olusastro, di Dauco, di iusquiamo bianco, di Cimino, di Basilico, & Issopo, di ciaschéduno dram. vna. Mele spumato à quattro doppij, e san-*

e fanne elettuario. E se ne fà anco senza Oppio.

Nel voler comporre la sudetta Trifera, si farà elettione del seme del petrosello macedonico, & per il peucedano si pigliarà la sua propria radica, & in vece dell'acoro si prenderà la radica dell'angelica odorata, si farà poi d'ogni cosa poluere graduatamente, & con la dose del mele spumato, detta di sopra, & se ne formarà elettuario. Et perche questa compositione si fa con opio, & senza opio; però auertisco, che quella, che si fa con opio non si vsa per sei mesi.

NOVA ADDITIONE.

M*irepsio al Antid.* 210. *scrisse questa Trifera, dalla quale varia la nostra per mettere in vece del* Sinonis *il cimino, & mette anco il seme d'Olusatro, e l'Alessandrino al cap.* 908. *mette* Macedonici, *che è l'Olusatro, e lascia il cimino, e l'hissopo il Salernitano congionge* Petroselini Macedonici, *facendone vn semplice, lascia il Cipero, e l'hissopo, e doue è scritto dall'altri* styracis calamitæ, *egli mette* styraci calamenti. *il Ricettario Fiorentino, il Trinscauellio, Andernaco, Vecchiero, il Melichio, & il Santino vi pongono il Calamento, se bene altri dicono, che c'è scritto per sbaglio, e per l'opio, e l'Olusatro. mettono Appio Macedonico, il Fiorentino pone Appio hortense, Petrosellino Macedonico, e lascia l'hissopo, il Cordo lascia l'Olusatro, ò Macedonico, come congiunto al Petrosello Macedonico, il Vercellese, e'l Trincauellio lasciano il cimino, e l'hissopo. l'Antid. Bolognese mette sinonis, e lascia l'olusatro, e'l cimino. Proposito lascia l'hissopo, & il calamento. Buderone lascia à posta l'hissopo, e per l'olusatro piglia il petroselino Macedonico, e per sinone l'Appio montano. Così altri vanno diuersamente variando: la più corretta, e giusta ricetta parmi la nostra.*

In fare questa Trifera, non vi è difficoltà, per esser i semplici cogniti; del mele ne vole il Colleg. quattro parti, il Cordo al suo solito il triplo, si fà con l'oppio, e senz'oppio, Ma l'vna hà di bisogno della fermentatione, e non si può toccare auanti li 6. mesi. L'altra senza oppio si può subito oprare ma con poca virtù. Per l'acoro non accade pigliare l'angelica, come pensò il Ceccarello. ma il vero acoro, che falsamente si dice calamo aromatico, e per il Calamo pigliaremo li fusti dello squinanto.

Si metteranno a pestare prima le radici di Galanga, del cipero, del zenzeuero, della Zedoaria, del costo, dell'iride, dell'acoro, del peucedano, della mandragora, la cannella, i garofani, lo spiconardo tagliato prima con le forfici, e lo squinanto, e doppo hauerle alquanto peste, si setacciano sottilmente, & al restante riposto nel mortaio s'aggiunge la spica celtica, il pepe, l'hissope, e i semi de gl'anisi, dell'aepeio, del petrosello macedonico, del finocchio, de i macroni, del Dauco, del iusquiamo, del cimino, e del basilico, e con questi alcuni mettono à pestare l'oppio minutamente tagliato. ma perche s'vsa questo Lettonario tenersi fatto con l'oppio, e senza, si divideranno le polueri in due parti, in vna delle quali s'aggiungerà dram. j. d'oppio il quale, pare à me, che sia meglio dissoluto in poco di vino ottimo, come fà Galeno nella Teriaca: e Filippo Costa lo dissolue nel mortaio con vn poco di mele, e maluagia, la storace se bene con l'altre polueri si potrebbe pestare, pur sarà meglio poluerizzarla da se con qualche amandola, è con alquante goccie di olio, acciò non s'attacchi al mortaio, e poi si mescolerà ogni cosa insieme con il mele: e volendo fare la Trifera senza oppio in forma solida si piglierà vna lib. di zucchero, e vn'oncia di poluere, ò 6. dram. ò mezz'oncia per i delicati, ma con l'oppio deue fermentarsi, però si mescolerà con il mele, e'l vino, che dissolue l'opio, aiuta la fermentatione.

Adoperamento.

LA Trifera magna è medicamento caldo. Oddo de composit. Med. la mette calda, e secca in secondo grado. si da nelli mali freddi, e tanto più la fatta senz'opio la quale non solo leua l'intemperie fredda: ma assottiglia l'humori, risolue i flati, euacua il corpo per l'vrina, e quando riceue l'oppio, il suo principal intento è leuar i dolori, stupidire il senso, sopire i spiriti, e dormire. Mirepsio ne da a beuere alli putti, che non possono dormire, e tutta la notte strillano, quanto vn cece stemperata con late di donna.

na. Alessand. scrisse, che dandola à chi patisce di dolore di stomaco per frigidità poco dopò presa gli prouoca il sudore, e gli la dà con il decotto dell'aniso, e del finocchio, e della mastice la dà anco alli frenetici, alli catarrosi, all'infiammazione del polmone, & à quelli, che rendono l'escrementi sanguinolenti: di più caua fuori li lombrici, e l'ascaridi.

Ma principalmente vale alli mali delle femine: & in specie prouoca i mestrui data con il decoto d'Artemisia. Onde scriue il Trincaual. al li.2. de comp.med. cap.9. che è medicamento tanto celebre, e conosciuto dalle donnicciole, che per coprire i suoi errori, quando desiderano l'aborto, senza licenza del Medico lo dimandano alli Speziali, e questo in particolar, che è fatto senza oppio; perche potentemente fà venire le purghe non solo deuorato, ma anco fattane soppoſta, e dessa sola, ò con artemisia trita, e olio moscato, ò laudano, ò gallia muschiata, e simili, e dice il Platearío, che tal soppoſta nel principio fà venir come mucillagine poi il sangue copiosamẽte, ma deue la donna per vna settimana continuare a portar questa soppoſta, e la notte leuarla se li piace: il Trincauellio fà testimonio d'hauerla vsata spesso Mirepsio, el Salern. per fare concepire le donne, la danno con il vino, nel quale habbia bollito la mãdragora ò il sambuco, quando vogliono entrare nel bagno, e Alessandrino la loda anco per quelle donne, che per le passioni dell'vtero sono melanconiche, e non dormono, vale alle suffocationi dell'vtero.

Il Salernitano ne dà alli putti quanto vn cece, a i grandi quãto vna castagna l'Antid. Bolog. della Trifera oppiata dra. meza insino ad vna. il Cesalpino, dà scropol. è dr.j. noi potiamo dare sicuramente della Trifera senza oppio due dra. e più e della oppiata insino à dra. 1. e meza perche tutta la poluere pesa dram. 29. il mele quattro volte più pesa dram. 116. e tutta la compositione sarà di dram. 145. e perche vi entra d'oppio dra. 2. che sono grani 144. vna dra. di trifera oppiata hauerà vn solo grano di mandragora; e altrettanto di iusquiano in modo, che due grani di Narcotici vi saranno. G. Carlo Amaro, in fructu Medicinæ, ne dà dr. I. insino alle due, Rullando scriue nella prattica, che si può dare j. dra. insino alle due & ad alcuni insino a 1 vn'oncia, nè è noceuole il darne anco dra. x. con acqua di lattuca, viole, di cicoria, &c.

Triphera minor.

Recipe myrobalanorum chebularum, indarum, belliricarum, emblicarum, nucis moschatæ an. drach. quinque. Sem. nasturtij asari, origani, piperis nigri, thuris, ammios zingiberis, fructus tamarisci, spicæ nardi, schoenanri, cyperi, an. vnc. mediam, scoriæ, ferri, quinque diebus in aceto maceratæ, drachm. viginti.

Myrobolani frigantur lento igne in butyro recenti, ità vt neque comburantur, neque aliquod butyri supersit. Scoria ferri primum aceto abluatur, vt si quid inest sordium eluatur, deindè quinque diebus irrigetur modico aceti, postea exsiccetur diligenter, tum in mortario porphyritæ optimè teratur, & cum prædictis omnibus pauco olei amygdalarum dulcium inuoluatur, postremo omnia melle despumato quadruplo excepta, moschi, drach. I. aromatizentur.

A far la Trifera minore.

Piglia mirabolani, chebuli, inbelerici, emblici, e noce moscata, di ciascheduno dram. cinque, seme d'allegretto, asaro, origano, pepe negro, incenso, ammi, zenzero, grani de Tamarice, spico nardo, squinanto, ciperi, di ciascheduno oncia mezza, spuma di ferro per cinque giorni messa à mollo nell'aceto dram. 20. Li mirabolani si friggono à fuoco lento con butiro fresco, talmente, che non si brugino, e che non ci resti niente di butiro: dopoi quella spuma di ferro se laui con aceto, acciò se vi è niente di brutto, se ne vada via. Doppo si laui per spatio di cinque giorni con vn poco d'aceto, doppo si pesti sottilmente nel mortaio di porfido & con le predette cose s'vnisca con vn poco di olio d'amandole dolci vltimamente mescolato ogni cosa con quattro doppij di mele spumato, e con vna dramma di mosco si fà odorifero.

La schiuma del ferro s'infonderà, & lauarà prima come si è detto nell'Antidotario, & poi si metterà al fuoco in vn crucciolo, fin

lo, fin tanto che sia benissimo diseccata, & poi macinarla cô aceto nel mortaio di porfido, fin che sia ridotta in forma di poluere impalpabile. li mirobolani si ongeranno col butiro fresco, e poi si metteranno in vn tegame sopra al fuoco, col maneggiarli continuamente con la spatola, fin tanto, che cominciano à mutar colore. Et doppo che si hauerà ridotto ogni cosa in poluere vi si aggiongerà dram. due d'olio di amandole dolci cauato di fresco, & macinarle nel mortaio, & con la dose del mele scritta di sopra, se ne formarà Elettuario.

NOVA ADDITIONE.

QVesta Trifera è descritta da Mesue, con nome di Trifera minore di Fenone: Ma in molti antichi leggesi Trifera maggiore di Fenone, e così la chiamano i Frati commentatori di Mes. il Calest. & il Dessenio, perche Mesue, che ne mette due di Fenone la maggiore, e la minore, e questa per contenere più semplici sarà la maggiore, e poi non vale mettere due Trifere con nome de minori, se non ne haueua messa alcuna con nome di maggiore; questa è lite del nome.

La ricetta così à punto si legge nel testo vulgato di Mesue, e quasi tutti la fanno in questo modo. Andernaco ci aggiunge la saluia, ò in suo luogo il Dittamo di Candia: ma se deue astringere i mestrui questo Lettouaro non mi par bene metterui queste herbe aperitiue; per laqual ragione i Frati non vogliono manco riceuere in questa Trifera l'Asaro; ma doue il testo dice, Nasturtij asari dicono, che nel testo antico vi è Nasturtij assi, e così il Preposito, il Calestano, Melchio, Santino, il Vercellese, i Rossini, Luminare, & Tesauro scriuono il Nasturtio assato, lasciando l'asaro; ma il Cordo mette ambidue, cioè Nasturtij assati, asari, che il Nasturtio assato gioui à i flussi, Mesue lo scrisse nelli Canoni: il Vercellese mette la satureia per l'origano.

Conuengono molti Autori, che la scoria del ferro sia, quella schiuma, che si getta via da i Ferrari, che è tutta spognosa, e quella si deue qui pigliare, se bene alcuni hanno pensato, che si debba pigliar la squamma, ò battitura del ferro, ò dell'aciaro, altri la limatura; ma s'ingannano perche la limatura, e squamma secondo Diosc. è solutiua aperitiua; onde non è tanto astringente, ma la scoria secondo esso, vale quanto la ruggine del ferro; laquale restringe, e ferma i flussi delle femmine, con bombace posta nella matrice, e beuuta, fà che non concepiscano; però guardino bene quel che fanno, quelli, che danno l'acciaro preparato con l'aceto, cioè tutto ruzzinito, per far concepir le donne. Hor, perche dice Diosc. che la rugine del ferro è più potente, che la schiuma, io pigliarei la rugine, ouero per meglio il crocus martis, detto dalli chimici, che non è se non vna ruggine di ferro abbruggiata, e ridotta in poluere sottilissima molto penetrante, e astringente, e mirabile per i flussi; ma chi vorrà preparare la schiuma del ferro, conforme insegna Mes. auerta di farla impalpabile e di macinarla bene sopra vn porfido, Melich. e Santino per parer diligenti auertono, che la scoria s'arrostisca, ma non s'abbrugi, ilche ci fà ridere, perche essendo questo vn'escremento refiutato dal foco non hà tanto paura d'essere abbruggiato, come pensano, e veramente il nostro Coll. li ferme, ilquale non parla niente dell'assattione, ma per dire la verità hò considerato, che il Collegio Rom. hà inteso la mente di Mes. meglio dell'altri, perche se bene nel testo antico di Mes. e quasi tutti l'altri antidotarij hanno scritto scoria di ferro in aceto macerata, & assata: è errore, perche dopò la macerazione nell'aceto, che si pretende dall'assattione, il foco coglierà via tutta quella qualità, che l'aceto gli haueua communicata, ne teme questa schiuma d'esser abrugiata dal fuoco, hauendo sopportato vn'altra volta dunque questa assattione non seruirà per niente; meglio hà scritto Siluio, dicendo in aceto nutritæ, e se poi aggiungeremo *diligenter seccata*, haueremo il perfetto senso, e douemo recordarsi, che altro è il nutrire, & altro il macerare: se vogliamo nutrire questa scorta macinaremo sottilissimamente, e la nutriremo con aceto sottilissimo al Sole nel mezo dell estate, lasciãdo seccar bene l'aceto, poi metterne dell'altro, e così Gal. insegnò a preparar'i minerali nel lib. del cõporre medic. così sarà dall'aceto assai più atte-

attenuata, e poi di nouo rimacinata in polvere impalpabile si metterà nella Trifera. il ...carello fà bene à mettere la schiuma del ferro nel foco prima che la meta nell'aceto, acciò essendo ben secca attrahi più aceto; ma io getterei nell'aceto la schiuma infocata, e con quell'aceto la nutrire.

Per i frutti del Tamarisco l'Antidotario di Norimberga, e Bertaldo pigliano le foglie del Tamarisco.

Circa i mirobolani il testo, e chiaro, che Mes. li fa friggere nel butiro Vaccino fresco. Li Frati comment. di Mesuè non poluerizzano i mirabolani, ma li rompono in pezzeti come vn vaco di pepe, hauendoli prima enucleati, poi con butiro bono l'ongeno bene, e con le mani li fregano, e subito li mettono in vna padella sopra vn poco di fuoco, e con la spatola li vano arostendo, e rimaneggiando, e quando haueranno perduto il primo loro colore li leuano, e ne fanno poluere. Ma io mi merauiglio di Mes. ilquale volendo fare vn composto astringente, fà macerare, e friggere i mirabolani nel butiro, che è emolliente, come l'olio di amandole dolci, e non si ricorda, che al c. proprio hà insegnato à ongere i mirob. per farli lasciare l'astrittione, doueua più tosto farli arostire vn poco, come si fà del Reobarbaro, scriuendo esso ne' canoni: *Mirobalani, Rabarbarum assando virtutem purgatoriam remittunt, adstrictoriam intendunt, sunt enim ambo duplici hac facultate praditi.* Et al cap. proprio scrisse. *Et assatio minorat eius solutionem faciens ipsos compatiuos plus: & adbuc magis combustio.* Ma da Albucasi nel lib. del Seruitore ci viene esplicato chiaramente la vera, & intiera assattione de i mirab. che s'vsaua à suoi tempi, e per breuità Mes. non la descrisse à lungo, dice dunque Albucasi, che per il flusso del sangue dalle emorroidi, ò dalli intestini li mirabolani si deuono arostire in questo modo, prima s'imbeueranno bene con il sugo di cotogni, ò di granati ò d'agresta, ò di cedro, ò altro simile, poi si seccano bene, e seccati s'ongeno, ò con il butiro, ò con qualche olio, li fà arrostire sopra vna padella di ferro infocata rimenandoli di continuo con auertenza, che non si abbrugino, e questa preparatione piace anco al Siluio, & il Costeo, e quel poco di butiro, che s'adopera, serue per aiutare li mirabolani à ritenere in se le qualità riceuute da i sughi.

Circa il mele, Cordo mette il triplo, l'istesso fà Bertaldo, dicendo, che di spetie sono onc. xj. dra. ij. e 3. volte più mele fà lib. 2. onc. 9. e dra. 6. Ma il Collegio Romano con gl'altri Italiani mettono iiij. volte più mele, cioè lib. 3. onc. 9.

La tritura si farà pestando prima il nasturtio, doppo il squinanto, lo spigo, zenzeuero tagliato in pezzeti per tagliarli i filamenti, il cipero, e l'asaro, poi l'origano, il tamarisco, l'ammi, e la noce moscata, i mirabolani si poluerizzano da se, l'incenzo da se, e la spuma del ferro anco da se, e sia ben macinata, poi si metteranno insieme tutte le poluerì, e con dell'olio d'amandole dolci, si malassaranno bene insieme con le mani, poi con il mele cotto, e spiumato si farà il Lettouaro, e nell'vltimo s'aggiongerà il muschio poluerizzato con vn poco di zucchero.

Adoperamento.

LOda Mesuè questa trifera per confortar lo stomaco, il fegato, e i reni: dice che emenda la corrozione del sangue, e leua le crudità, e le putredini dal ventricolo, fà il colore del corpo bono, e fà ritornare la forma del corpo, che cominciaua a guastarsi. il Siluio dice che non può giouare à quel guastamento, che procede dalla elefantiasi, perche è effetto del calore gagliardo, non debole. Ma risponde il Costeo, che se bene nelli elephantiosi il calore non naturale cagiona l'abbondanza nelli humori putridi: nondimeno il calor naturale per esser debole, non può ben concocere, e seccare la flussione dell'humidità: e mentre con la sua astrittione conforta tutte le parti interne, fà che non si generi, nè si riceue copia di catarrosi humori; ma sangue bono, così racconcia la forma guasta delli elefantiosi. Ma Franc. Alessandrini tiene, che Mes. non intenda della corrottione della forma, che seguita l'elefantiosi, ma che antecede l'hidropisia, che noi diciamo gonfij: per abbondanza d'humoraccio, e difetto di sangue bono, e forse intende il storcimento

cimento della bocca per paralisia detto spasmo cinico.

Scriue anco Mesuè, che restringe il superfluo flusso de i mestrui, il flusso del corpo, ò dell'hemorroidi, a cui s'oppone il Silusio dicendo, che non riceue se non la scoria del ferro; e'l frutto del tamarice che sono astringenti: ma la spica nardi, e alcune altre cose lo fanno molto debolmente, anzi per il suo calore, e sottigliezza più tosto concitaranno il flusso delle hemorroidi, e delli mestrui, che con l'astrittione deboli li fermeranno: ma si può solamente concedere per bona ne i flussi bianchi delle donne, ma vien diffeso Mes. dal Costeo, e da Franc. Alessand. perche la scoria del ferro, e mirabolani, che son la base di questo composto sono molto astringenti, e la noce moscata, l'incenso, e'l tamarisco, con il spico, hanno dell'astringente lo squinanto astringe; e se bene l'asaro, il nasturtio, l'origano, il pepe, e l'ammi, con il zenzeuero, secondo Dioscor. prouocano li mestrui, nondimeno non possono quì fare il lor effetto: perche solo per vehicolo, e portano con la tenuità, e penetrazione le cose astringenti insino alle più remote parti, oue non potriano arriuar da se sole, così il composto ferma il sangue mestruo.

La sua dose secondo Mesuè è da vna dramma insino alle tre.

Scriue di più Mesuè che la trifera di Fenone non si deue dare se non dopò li sei mesi, che sarà stata composta, il che non disse delle trifere, ma con questa occasione io voglio considerare se li medicamenti si deuono vsar subito composti, ò doppo.

Li medicamenti oppiati è commune opinione, che non si debbano dare subito composti così Damocr. l'auertisce, e Gal. vol che si dia la Teriaca fermentata, & il nostro Colleg. seguendo gli antichi ordina, che i medicamenti oppiati non si diano se non sei mesi doppo che sono composti; così Mesuè auertisce, che nell'Athanasia, e nel Diasulphur. e ciò si fà per refrangere li spiriti dell'Oppio, così Andromaco appresso Gal. de comp. loc. 13. nella Potione di Cleto, che è oppiata, dice. *Vtere pharmaco non recenti*.

Li medicamenti solutiui non pensano molti che debbano esser fermentati, perche li Greci non lo hanno scritto. Ma Mesuè scriue tanto nell'Antidotar. quanto al cap. della serpentaria, che la Hiera di Hermete non doueua darsi se non doppo i sei mesi, ch'era composta. E non riceue oppio, ma l'Euforbio, elaterio, la coloquintide, il mezzereo, e la scammonea, purganti gagliardissimi, e come veneni; il simile scriue Mesuè del Lettouaro Diabrionias, delquale tratta al capit. della Brionia, e nell'Antid. ma questo non riceue se non la Brionia, la squilla cotta, e l'agarico per solutiui. il Cardano nelli Aphorismi disse, che anco il Diafini non doueua fermentarsi, à cui si accostò Vincenzo Alsario, ma non solo i composti: ma anco i semplici ricercano vn tempo doppo che sono raccolti, come è Euforbio, delquale scriue Mesuè, che non si deue pigliar per bocca, se non doppo li sei mesi dalla sua raccolta, e Dioscoride scriue *a bimatu ad decennium purgationi est aptum*, e Plinio, *a trimatu incipit, & quo vetustius eo melius*, e scrisse Theofrasto, che si conseruaua bono per ducento anni, & Hippocr. ne fà gran caso distinguendo il Elaterio nouo dal vecchio perche il nuouo eccita il vomito, il vecchio purga solo da basso; così Hip. 3. de Morb. nu. 18. dette l'Elaterio fresco per vomitorio dell'Euforbio, scriue Mesuè che il migliore è, *quod est recens super quod iam preterit annus: recens verò anni sui est sicut venenum*; e se bene Gal. scriue 2. de comp. med. loc. cap. 3. che haueua hauuto relatione, che questo si risolueua presto, onde non bisognaua pigliarlo vecchio, non per questo deue pigliarsi subito raccolto; perche essendo tanto acre, caldo, e corrosiuo, fà di bisogno lasciar esalare alquanto quelli spiriti, e pigliarlo così indebolito, e per il tempo domato: hor dunque la medesima causa, che ci fà fermentar l'oppiati, ci farà anco fermentar i gagliardi.

Ma ancor gl'Alterami par, che richieggono qualche tempo di riposo, onde Mesuè della confettione Anacardina disse, che si daua doppo i sei mesi, e ciò disse acciò la malignità de gl'Anacardi si domasse con la fermentazione s'indebolissero le sue forze. così anco l'esperienza ci dimostra, che l'acqua fatta con solimato, vitriolo, alume, e simili per leuare i porri, e le escrescenze di carne, vsata subito fatta, da dolori acerbissimi

mi: ma doppo la fermentatione, ò concottione d'vn mese essendo i spiriti acri, disecca senza dolore.

Nè per altra ragione non vsiamo il vino nouo, cioè il mosto, ma lasciamo risoluersi quei spiriti inquieti, che fanno la ferment. del mosto; così scriue Mes. *Aqua mulsa tertio post mense fit potabilis*; perche sobollendo non si chiarisce se non doppo la risolutione delli spiriti.

Ma quando Damocrate i tre Malagmi referito da Gal. 8. de comp. med. loc. c. X. non vuole, che s'adoprino: se non vn pezzo doppo che sono fatti: si può dire, che ciò facesse, ò per far risoluere tutta quella humidità del vino, che vi haueua vsato, ò acciò il Malagma hauesse consistenza, ò pure acciò si dasse tempo alli ingredienti di combattere tra di loro, e fare la fermentazione, acciò poi sortisse vna sola qualità di tutto il composto.

Ma mi dà da pensare Mes. quando dice, che i cedri conditi non s'vsino, se non doppo vn mese, e i mirobalani Chebuli conditi, si diano doppo sei mesi, e lo replica al cap. proprio, e nell'Antid. e se pur non vole che riceuano bene il sapor del mele, io non sò per hora dir altro.

Hor perche variano assai le forze, e le qualità della Teriaca secondo, che è più, e meno vicina alla sua compositione, e secondo, che si fermenta, ò è fermentata, ò non può fermentarsi, ò è troppo, ò è poco, ò niente fermentata, sono sforzato à ragionar alquanto della fermentatione.

Tien dunque che fermentarsi, e sobollire, e l'istesso, diceli *fermento à feruore, siue feruescendo. eo, quod massa feruescendo crescat* così feruere, e bollire è il medesimo: definisce la fermentatione il Libauio al lib. I. Alchim. c. 59. che sia: *Rei in substantia per admistionem fermenti, quod virtute per spiritum distributa totam penetrat massam, & in suam naturam immutat, exaltatio*, se vorlessimo accettare questa definitione per bona, & vniuersale che in vero è particolare, diriano che la fermentatione fosse vn compimento, e mutatione in miglior forma per virtù del fermento, o interno, ò aggionto, che vi sia. Gli Alchimisti, che per far il lapis sempre parlano del ferméto pensando, che sì come il fermento fà crescere la pasta, così possa far crescere li metalli desiati, &c. secondo il Ripleo, dicono, *Veram fermentationem esse anima cum corpore incorporationem, quæ restaurat ei naturalem odorem, saporem, & colorem, per naturalem inspissationem rerum separatarum*. ma lasciando l'Alchimisti, diremo, che la fermentatione, ò sobollitione, ò sia putrefattoria, ò digestoria, ò concottoria è perfettiua. la prima è in tutte le cose, che si putrefanno, e questa consequentemente si chiama putrefattione, *in fœtidum* & è esaltatoria, corrompēte: nōdimeno è esalatoria; e meglio si nomina digestione cō laquale si preparano l'olij, & li spiriti volatili alla sua separazione.

La terza è concottoria, & perfettoria, e quella è la ferment. perfettiua, e concottiua, che si fà nel ventricolo, nel leuitarsi del Pane: onde Galeno nel lib. della Teriaca à Pisone al cap. 14. la chiamò concottione nella Teriaca.

E quì noto vn grosso errore d'alcuni Medici, i quali pensano, che la fermentazione della Teriaca sia nome equiuoco, ò Analogo, e credono alcuni, che s'intenda per vna vera mistione, non solo di particelle aromizate (che confusione dicono i Filosofi) ma con refrattione delle qualità, e reattione, di modo che se ne venga à produrre di nouo vna sola qualità, vna sola virtù propria, e proportionata à tal misto, distinta, e diuersa dalle qualità de particolari ingredienti, e di questa ne ragiona assai bene il Maranta nella sua Teriaca cap. 33.

Et io vi posso dare l'esēpio del pane, che fermentandosi sobbollisce, come è manifesto, & il ferméto non è altro, che farina acidita; l'attione è delli spiriti dell'acidità, laquale, perche si moltiplica in infinito al pari del fuoco, giustamēte si deue tenere, e chiamare il più potēte, e viuifico sapore, che sia: quindi il pane fermentato differisce dal non fermentato, sì nella consistenza, peso, e virtù, come anco per la facoltà, che hà preso di fermentare, qual perde poi per la cottura al fuoco: come hò detto nell'Epist. e sì come il pane fermentato differisce dall'azimo, così la Teriaca fermentata dalla non fermentata, non che in tutto sia differente: ma perche hà mutato alcune qualità, alcune perse, & acquistata vna maggiore: ond'io tengo la Teriaca non fermentata d'inegual valore,

valore, la già ferment. e quieta di virtù, eguale vnita, e potentissima, ma quella, che si fermenta per li spiriti, che stanno in moto, e assai fumosa, e penetrãte, riempie il capo: onde fà dormire, penetra presto al core: onde si loda più per i veleni, perche i veleni spiritualmente, che corporalmente nuocono al core: onde gli conuenne anco medicamento assai spiritoso, quale è la Teriaca, che si fermenta. Hor dunque, perche nella Teriaca non fermẽtata tutti l'ingredienti. *agunt vniformiter difformiter*, fanno l'attione sua ineguale, vn doppo l'altro, hor questo, poi quello, poi quell'altro, chi quà, chi in là, e perche *in maiori quanto maior virtus* essendo poca quantità di questo, poca di quello, ciascheduno opera debilmente, ma essendo vniti tutti si farà vn'operatione gagliarda. Ma per vnirli, & accordarli tutti non basta la sola confusione, vicinanza, & oppositione; ma vi è necessario la ferment. fatta con il moto, e combattimento delli spiriti natural di ciascheduno.

Dico dunque, che gli elettuarij di più cose composte dopò la ferment. non hanno più la virtù delli ingredienti: ma vna sola diuersa da tutti li particolari; onde quelli composti, che non sobbolliscono, non hanno vna virtù propria del misto: ma solo le qualità confuse di più ingredienti, che senza l'ebullione naturale non si possono vnire perfettamente diuerse virtù in vna sola. Però il Mar & altri, che la Teriaca non ferment. opera con virtù delli particolari qualita delli ingredienti, ma essendo ferment. opera in virtù propria, vniuersale, e acquistata dalla ferment. & vnione. E perche nella Teriaca desiderano la qualità sua propria, e specifica, quindi è che la Teriaca, & altri oppiati, che deuono sobollire, e fermentarsi deuono comporre nel principio dell'estate, acciò il calore della stagione aiuti la ferment. e Gal. la mette anco al Sole, e quelle Teriache, ch'io hò visto comporsi l'autunno, non sobollendo, nè fermentandosi ritengono la virtù de i semplici spartata, e non acquistano mai vna forma propria, vna qualità particolare, & vna virtù teriacale, che si richiede da tal mistura.

Ma quando dico, che si ricerca la ferment. non tenendo, che debba sobollire violentemente, che forse più si peccarebbe nell'eccesso, che nel difetto, ma si debba eccitare moderata, e non lasciarla regolare dalla natura, perche in questo varia la nostra intentione dalla sua, e basta che si moua pian piano, e faccia poco motiuo, e bollore, ne douemo lasciar crescere il sobollire.

A questo feruore, e subbollimento concorrono molte cose, la mistione, l'humidità, l'acidità, il moto, il calore, e'l flato. Vediamo, che per la mistione due acque forti, l'olio di vitriolo, e l'acqua forte, e simili sobolliscono subito, e le cose humide sobolliscono per il più di raro le secche, l'acidità nel fermento è cagione del sobollire, il Moto delli spiriti; è egli il mezzo per ilquale la mistione, l'humidità, e l'acidità, concitano il feruore, ma non il moto semplice dell'acqua, e dell'ouo, e dell'acqua insaponata, ce lo dimostra il calor esterno, & il flato rinchiuso fanno l'istesso.

Ma nella fermentatione delli Lettouarij, e delli syroppi, l'acidità è primo mouente la mistione di parti heterogenee, incita l'acidità al moto, laquale con li spiriti suoi sottili facilmente mobili (come dalla sua definitione da Hipp. Plat. Arist. Teofrast. e Gal. apportata, si conosce) incita il moto, e la fermentatione interna: à cui sopraujene il calore effetto del moto, ilquale fà poi la bona concotione, se è ben regolato, e li spiriti sono con il flato congiunti, e se bene li spiriti acidi sono per sè freddi, nondimeno per il moto diuengono caldi, e di queste cose, ne hò trattato nell'Epist. Hor dunque lo spirito acido, che è la più potente sostanza, la più penetrante, moltiplicatiua, & inquieta di qualsiuoglia altra essendo tenuissimo, e con il suo impeto, e con il moto entrando, & vscendo per le porosità del corpo, nel quale risiede, lo riscalda, e rarefa, & vrtando con diuerse particelle tanto aree, quanto terrestri, ò acquee, le sbalza, e commoue con tanto impeto, che le sforza à dare hor quinci, hor quindi, e mescolarsi insieme, e penetrarsi di maniera, che di più sostanze diuerse, se ne faccia vna sola, domate, & vnite tutte l'altre qualità opposte, e perche, *generatio vnius corruptio alterius*, dal mutare quella prima forma di quella sostanza, si fa vn'altra, quindi è che le cose ferment. mutano, & acquistano virtù, e forme, che prima non haueuano, e da-

ra tanto il sobbollimento, e la fermentazione, quanto durano li spiriti, che sono in essa materia, i quali subito resoluti cessa la fermentazione, & il sobbollimento: vedete, che il pane si fermenta fino che per il gran calore del forno ne esala lo spirito acido, e li Chimici vedono, che mescolando acque forti con olio di tartaro, o di vitriolo, o di solfo, o con il spirito del vino, &c. ò infondendoci metalli, ferro, rame, piombo, si fà vn gran bollore, e dura fin che durano li spiriti acidi, i quali subito resoluti cessa il feruore. Ma se tal feruore non è violento, in modo, che detti spiriti non siano sforzati volarsene via, essi à poco à poco trasmutano la soggetta materia in sua natura; perche *omne agit, vt assimilet sibi passum.* così il pane troppo fermetato diuiene tutto fermento, tutto acido, e questi spiriti, perche sono sottilissimi, & ardenti per il gran moto, li distillatori, quando li vogliono disparare, e raccogliere, li distillano, e separano, quando stanno nel colmo del feruore: altrimenti nè auanti, nè doppo il bollore possono mai cauare li spiriti ardenti dall'herbe, da i fiori, da i semi, &c.

Hor se alcun dicesse, se la fermentazione si fà di spirito acetoso, perche poi li spiriti ardenti non sono acidi, e freddi: ma acri, e caldi? & io per hauerne trattato altroue, adesso risponderò breuemente: che nelle fermentazioni non è il solo spirito acido quello, che si moue; ma di diuerse essenze, e sostanze, che combattono insieme, e l'acido è in pochissima portione: ma pur tanto, che basta à commouere gli altri, e principiare, come Capitano, il moto, e tale, che vincendo alle volte commuta tutto il soggetto in acidità, come nel leuito, ò fermento del grano accade, e nondimeno questo destillato darà humore più tosto acre, che acido: Onde si deue dire, che l'acido spirito poco resiste al fuoco, e che essendo tenuissimo, se sopratiene al suo soggetto grande alterazione di calore, non vi si potendo fermare se ne vola via; così si raccolgono solo le parti acri più grosse, non le acide più sottili.

E di quì si può inferire, che l'effetto della fermentazione per se stesso è più presto separazione, che vnione, e per questo pare, che la Natura si commoua, & operi: così li sughi, & il vino sobbollendo si vengono à depurare, e separarsi dalle parti aliene; ma perche con questo moto sopratiene il calore, ilquale *homogenea congregat, & heterogenea disgregat*, e per homogenea quì potemo prendere tutte le materie liquide, diremo, che non si fà totale separatione di ogni cosa: ma determinate. E se bene forse il solo fine della natura, e la separazione, nondimeno sopratenendoui l'arte, conuerte l'istessa attione in contrario effetto; che pensando la natura far la separatione con il motto della subbollitione, l'arte con l'istesso mezzo ne fà maggior vnione: così questa fermentazione se è regolata dalla natura finisce in separazione: ma soprauenendoui l'arte con il spesso moto, la conuerte in perfetta vnione, e mistione, alla quale non basta vna confusione di particella, acciò si faccia la reatione, e adunatione in vna sola forma: ma vi vole vn'attione naturale, che quasi sia vna mezza generatione, in maniera, che si produca noua forma, non abolite affatto, ma solo retrafatte le particolari forme. Onde essendo la mistione *Miscibilium alteratorum vnio.* Questa vnione deue farsi dei miscibili alterati; e questa alteratione si fà dalla natura con il moto della fermentatione. Così appunto accade nella Teriaca, la natura trouando insieme tante cose *difformiter difformes*. humide, solide, &c. con il feruore cerca la separatione: ma l'arte aggiongendo il moto, & il calore del Sole regola, e muta l'attione naturale separatoria in artificiale perfettiua, & vnitoria, e seruendosi di sufficiente calore fà esalare l'agente naturale della separazione in modo, che doppo la fermentatione dall'Artefice ben regolata, sia affatto esalato.

Questo artificial'effetto considerando il Maranta al lib. 1. della Teriaca cap. 33. disse, che la natura della fermentatione era di vnire li semplici in vna forma; ma costui non considerò troppo alto, nè da vero Fisico non mirando il primo principio; e confessando, che il natural calore eccitato da quella bollitione, che si fà nel fermentarsi, è cagione di qualche traspiratione leggiera, e impercettibile, dice bene: ma non arriua à considerare il vero agente della fermentatione, che è lo spirito acido, & il modo

della

della vnione con il far traspirare quell'istesso spirito.

Hor qui notate, che alle volte li lettouarij sobbolliscono troppo, e si corrompono per non esser dell'arte regolati con la mistione: onde alcuni giorni sono il lett. di Giacinto ad vn Speciale si gonfio di maniera, che ruppe il vaso di vetro, e scriue Gal. che la Teriaca stando in vn vaso rinchiuso sobbolli di maniera, che ruppe il vaso, & ad vn Speciale di Roma la Ter. sobolli tanto, e si gonfiò, che non poteua capire nel vaso. le conserue, e li siroppi ancor sobolliscono, e candiscono separandosi il zucchiaro dal liquore. vien probibita la sobollitione spesso dal gran calore, che risolue li spiriti, & il souerchio humido, come accade nel pane, subbito che si cuoce nel vino nuouo cotto, e nelli sughi cotti, e l'istesso auerrebbe, se la Teriaca si facesse alquanto cuocere al foco. Ma gl antichi ricercando la fermentazione nella Teriaca, e temendo la sua violēza, hebbero intenzione di mandar via quel spirito acido doppo conueniente sobollitione: e non volendo con il fuoco, determinorno à ciò il moto, così ordinorno, che per due mesi, ò 40. giorni almeno si debba rimouere, e mescolare bene al Sole; acciò con il suo calore, & il moto di più giorni, e con il suentolamento vada esalando quel spirito, e con il moto dopò si faccia ottima mistione.

A fare che la Teriaca, e l'altri composti si fermentino, conuiene farli liquidi. così gli Antichi con molto vino fecero la Teriaca ben liquida, acciò potesse ben sobollire, ma sò che alcuni Speciali non l'intendono così, e non vogliono, che il loro lett. sobolliscano in modo alcuno, e vedendo li siroppi poco cotti, e gl'elett. liquidi sobollire, ilche attribuiscono alla superflua humidità, vogliono i siroppi ben cotti, e gli elettuarij sodi, e con poca humidità, e nella Teriaca poco vino vi mettono, e solo quanto basti à dissoluere i sughi densati, e le gom. e cercano di fare il lett. più sodo che sia possibile con mele ben cotto, e così non sobollisce, ne fermenta; e si vede in bona consistenza di elett. e così conchiudono, che non vi è necessaria la sobollione, e fermentazione, ma più tosto è vitiosa, e dannosa. Hor questi da principio hanno vna Teriaca vecchia, essendo che già ha quella consistenza, che doueua hauere doppo la fermentazione, & io dalla quantità del vino prescritta potrei argumentare, che la Teriaca dal principio deue esser liquida, come anco confessa il Maranta à car. 31. & il Stelliola à car. 26. dunque douendo ferment. la Teriaca, doueua esser in forma fermentabile, cioè liquida, e se si deue maneggiare spesso, se non sarà liquida, non sarà maneggiabile.

Volendo tutti li boni Autori, che la Teriaca sia fermentata, non intēdono, per fermentatione, la semplice mistura, nè il combattimento delle qualità delli ingredienti, che dicono douersi fare per quaranta giorni al Sole: onde ne le polueri, ne i trocischi, ne le pillole, ne i Lettouari sodi, chiamano fermentati, ma sì bene meschiati, e vniti, onde sarà la fermentatione qualche cosa diuersa dalla semplice mistione, e quella che habbiamo descritta. Ma perche il combattimento delle qualità diuerse, non si può fare senza attione, e reattione di ciascuna di esse, e senza l'opera della natura di ciascun: dunque bisogna, che la natura si commóua, e facci il moto della sobbollitione per conuertire resistere, e domare il contrario, che stando quieta, niente si farà, e se l'Elettuario non sarà liquido nō potrà commouersi: perciò i lettouari, e le compositioni, non fermentate non operano mai vna sola forma essentiale, perche questa non è in essere se non vnite, e colligate tutte le forme particolari. Ma essendo anco in atto le particolari forme in vn composto ciascuna opera da se, qual prima, qual doppo, e da forma accidentale non essentiale, per l'accordo di molte forme insieme, non da vna sola, come è nel composto fermentato. Per essempio calculando vn composto di semplici in primo, in secondo, in terzo, & in quarto grado senza la fermentatione caldi, freddi, &c. potremo ben dire, che detto composto sia in primo, in secondo, ò terzo grado, per le particolari forme dell'ingredienti: ma sarà grado, e qualità accidentale, e conuerrà solamente al composto non fermentato. ilche è chiaro perche s'io vedo, che vn composto non ancor fermentato, & vno che è stato ben fermentato sono di virtù diuerse; dirò che la fermentatione fà

operatione diuersa dalla semplice mistione; perche vi è anco la reattione. Il calculo troua la Teriaca tanto calda nel principio, quanto nel mezzo, ò nel fine della sua età: ma essendo l'operationi diuerse, ò dirò che il calculo è falso; e che non si può sapere in modo alcuno dalle qualità de i semplici la qualità del composto, ò che non dice il vero se non nel principio, dunque il composto non fermentato opererà con le virtù de i particolari ingredienti, e se bene le qualità delle materie vnite trà loro non hanno attione; nondimeno, perche forse operano vnitamente per qualche occulta attione negli nostri corpi, potemo dire, che ne resulti vna sola attione come vna cosa sola calda, ò fredda, &c. è mentre la Teriaca V. G. si fermenta non posso dire con il calculo di poter arriuare al vero grado delle sue prime qualità: perche essendo all'hora li spiriti in moto, ilquale è causa del calore, m'imagino che la Teriaca, che sobbollisce, sia più calda, più humida, e vaporosa, che non dice il calculo, e vedemo con l'esperienza, che mentre stà fermentandosi è molto più potente in far dormire, che non comporta la quantità dell'ingredienti: onde non posso acconsentire à Galeno, nè à quelli, che dicono la Teriaca, che si fermenta, cioè d'vn'anno esser più soporifera per l'oppio che doppo, per esser l'oppio domato da tanti medicamenti caldi; ma io son di contraria opinione, la quantità, e la qualità dell'oppio, perche se vn grano, ò due, ò tre d'oppio non sono bastanti à far dormire vn'huomo pigliato assolutamente come potrà vn solo grano in compagnia di tanti medicamenti caldi, in portione più delle cinquanta parti esser soporifero? vna dramma di Teriaca d'vn'anno è molto soporifera, e pur non vi entra se non vn grano d'oppio. Nè l'oppio è di quelli medicamenti, che durano poco tempo, nè di quelli, che subito fanno l'operatione loro. Dunque conseruandosi lungo tempo per il suo sapor amarò, e per le altre qualità, potrà anco nel composto conseruarsi senza suanirsi auanti l'altri, anzi douerebbe esser l'vltimo ad attuarsi per esser freddo. E di più l'oppio non solo fà dormire, ma fà anco vn gran prurito come Dioscoride, & altri scriuono. Hor se in vna dramma di Teriaca vn grano di oppio fà tanto dormire, ancor che sia retuso da tanti medicamenti contrarij, come dicono, perche non fà anco vn'eccessiuo prurito? che à far questo potrebbe essere aiutato dalla base del composto, che è la carne della vipera, qual per natura tende alla cotica, e da tanti altri medicamenti caldi, & acri. E se considero la Teriaca doppo la fermentatione, parmi che sia assai più fredda, e secca, che non dice il calculo per essersi suanite, e risolute le parti spiritose calde humide, e vaporose: onde restando priua di tali parti ne diuiene alquanto più fredda, e secca: e per esperienza si troua la Teriaca vecchia contraria al sonno per la sua siccità, doue che il calc. sempre mostrando l'istessa qualità dell'ingredienti, per l'età si manifesta solo vna debolezza nell'attioni, non diuersità alcuna.

Considerisi, che l'oppio (come chiaramente dimostrano il Capodiuacca, e'l Rudio) hà delle parti calde in terzo grado, che fanno il prurito, e delle parti fredde che fanno il sonno, e la natura le ha pur meschiate lei, con tutto questo non hà fatto si bona mistione, che le parti calde non oprino separatamente dalle fredde: se dunque la natura non è da tanto, come potrà l'arte con vna semplice mistione di più medicamenti farne vna sola forma con vna sola qualità ò calda, ò fredda? sarà necessaria la fermentatione, e la sobollitione come principio di noua generatione.

Hor dunque, perche dalla fermentatione ne può risultare nel composto vtile, e danno. Gal. cercò l'vtile, e sfuggì il danno, l'vtile è l'alteratione, la reatione, & il combattimento delle qualità contrarie, indi vna perfetta mistione, per laquale diuiene vna sola forma, vn solo odore, colore sapore, e virtù vnita, il danno imminente, e la separatione, la putredine, e la corrottione del composto, & il perdimento d'ogni pristina qualità, che se non si meschiasse come far si sole per 40. giorni, fermentandosi troppo diuerrebbe tutta acida: come il pane troppo ferment. diuiene tutto acido. ilche auuenè ad vno, che racconta Gal. al lib. 1. de Antid. c. 2. alquale la Teriaca era diuenuta acetosa, l'attribuisco io all'hauerla lasciata ferment. da sè senza spesso

za spesso commouerla: onde s'ei a troppo fermentata: ancorche Gal. lui l'attribuisca, ò al troppo vino, ò al troppo pane aggionto. E già si sà, che li medici non vogliono, che si dia la ter. ne l'altri oppiati mentre si fermenta, se non in casi vrgenti, e l'Imperato non voleua scemarne manco vna dra. auanti fosse fermentata, delche apportano alcune raggioni a lor modo, è pensano, che all'hora l'oppio sia troppo potente, per il quale anco la ter. sia più vigorosa in far dormire essendo in feruore, ò poco doppo; che quando è vecchia. Ma si gabbano, perche la virtù dell'oppio non è suanita per il tempo, che di natura si conserua, assai, anzi fà conseruare i medicamenti. Ne la quantità dell'oppio è tale, che possa far gran fatto: perche se tutta la quantità della ter. (come dice il Maranta al c. 4.) suole essere di lib. 16. e vi entrano d'oppio oncie 3. facendo bene il conto, in vn'onc. di lettouaro vi sono d'oppio grani 8. in vna dram. grani j. e l'ottaua parte d'vn grano. Hor replico, se questa quantità data sola non fà dormire, come potremo dire che con tanti medicamenti caldi cõtrarij sia tanto vigoroso narcotico.

La mia opinione è, che li spiriti stando in moto sono copiosi, torbidi, tendenti alle parti superiori, & al capo, e molto feruenti; dalli quali riempito il ceruello si fà il sonno: come il zaffarano, la storace, il vino, l'acqua vite, & altre materie calde, e vaporose; fanno anco il simile; e se si destillasse la ter. feruente, se ne cauarebbe lo spirito ardente d'acutissima, e mirabilissima virtù, il quale è quello, che fà il sonno: ma distillata doppo la fermentatione darà vna quint'essenza, ò altra cosa, non mai vn vero spirito, ne ardente, essendosi già risoluto nella fermentazione.

Conchiuderò dunque, che subollendo gl'elettuarij, non verranno a separarsi l'ingredienti, se lo speciale sarà diligente, come apparisce nella teriaca: ma concederò bene, che se mentre bolle non si mouerà ogni giorno, come ordina Galeno, ò si acidirà tutta, ò si farà manifesta separatione di più sostanze, & anco si guastarà, e si corromperà tutto l'elettuario. Stà dunque nelle mani dell'artefice, & alla sua industria rendere ò perfetta; ò inutile la teriaca, ò simil'altro lettuaro, che debba sobollire.

Nelli siroppi non si ricerca la sobollitione, ma si deue prohibire: prima con il cuocerli bene, massime l'estate, nel qual tempo sogliono più ferment., e principalmente i pettorali, ch'hanno del viscoso, e li fatti con il mele. Secondo con il tenerli in luogo freddo, essendo che il calor esterno prouochi l'interni spiriti al moto. Terzo, con il mouerli spesso con la spatola, facendo esalare lo spirito conceputo, si prohibirà il feruore, stando auertito di non mettere il siroppo caldo nel vaso, perche il calor ritenuto può esser principio del moto delli spiriti.

Li medicamenti solutiui, che riceueno sempl. ci, che hanno del velenoso, non si deuono metter in opera se non doppo qualche mese; perche dopo la mistione è certo; che i semplici accompagnati combattono insieme, e per il feruore concitato dal moto sono vaporosi, e spiritosi, quali vapori essendo nociui possono nocere, però si deue dar tempo, che si risoluano, e maneggiar spesso il lett. e quelli che riceuono la scammonea cruda, e simil medic. deuono vsarsi doppo qualche tempo di ferment. acciò quel spirito acre, e velenoso, che per la mistione noua và vagando, possa esser risoluto, ma quelli che sono deboli, e lenitiui non hanno bisogno d'aspettar punto come quelli, che si bollono, al fuoco, come nel lattou. de succo Ros. Mes. la scam. bolle nel sugo delle rose perilche li spiriti velenosi si risoluono.

I lettouari alteranti, che riceuono semplici acri, fumosi, e gagliardi per tema de i fumi incitati al moto, si lasciaranno fermentare per qualche mese, come delli anacardi per esser caldissimi, e con li spiriti velenosi. Ma la trifera minore, che non contiene alcun medic. sospetto, deue fermentarsi per sei mesi; perche la scoria del ferro nutrita nell'aceto, con l'acetosità può nel composto concitare la subollitione, e mentre quella vigoroiamente si fà, non si può pigliar l'Antidoto per la copia delli spiriti metallici, e vegetali, che insieme combattono: ne senza attione, e reatione possono vnirsi: conuien dunque spesso mouere il lettouaro, acciò dalla ferment. vtile ne prenda, e questo basti per hora della fermentazione.

Teriaca Diatessaron.

Recipe Radicum Gentianæ, aristolochiæ rotundæ, Mirrhæ Baccharum lauri, an. vnciam j. fiat puluis, & cum melle despumato quantum sufficit, siue triplo, fiat Electuarium.

ANNOTATIONE
di Pietro Castelli.

LA Teriaca Diatessaron, così chiamata perche è composta di quattro semplici, fù descritta da Auic. al lib. 5. fom. 1. tract. 1. da Serapione al. tratt. 7. cap. 8. da Rasis 8. ad Almans. da Mes. nell'Antidotario, e da altri. Ma prima dall'Arabi, si ritroua scritta in Aetio al serm. 12. cap. 47. chiamandola Antid. Diatessaron, e Tetra pharmaco di quattro cose da alcuni detto Misterio. Doppo l'hà scritta Nicolò Alessand: al cap. 904. e la pongono molti Antidot. come il Bolognese, il Valenziano, Mälio, Dessenio, Buderone, Cord. Melichio, Santino, Bertaldo, il Vercell. il Borg. il Ceccarelli, & altri. Onde mi è parso degna da sapersi dal nostro Speciale, e dà i Med. gioueni miei scolari, tanto più che aggiongendoui le raschiature, d'auorio per quinto ingrediente, si chiama poi Diapente, & è compositione vsata da Absirto e da Vegetio Mulomedici, e li Mareschalchi spesso da speciali dimandano le spetie Diapente per li caualli infermi, le quali si aggiongono alla sopradetta poluere di rasura d'Auolio poluerizzata vna parte, cioè vn'onc. e si conserua in poluere. Paolo Egineta al lib. 3. c. 77. compone Diatessaron con Camedrios lib. 1. gentiana, e aristloch. rotonda an. onc. xj. seme di ruta sestario j. cioè onc. xvi. e mezzo. & il Mirepsio alla sett. 22. delle Ter. al nu. 6. piglia gentiana, d'aristoloch. rot. di bacche di lauro, e di Camedr. an onc. mezza di mele q. b. il triplo del mele noi vogliamo con il Cordo Dessenio, Buderone, & il Vercellese, se bene mettono il quadruplo il Manardo, & i Bolognesi.

Adoperamento.

E Medicamento caldo, onde scrisse Aetio, *prodest pituitosis, biliosus autem ladit*, e Mesue disse, che valeua per li mali freddi, sì del Ceruello, come sono la Epilepsia, la Paralipsia, lo spasmo canino, cioè la tortura della bocca: sì dello stomaco, come il dolore, il gonfiamento e la tarda concottione: si anco del fegato, come sono l'Hidoprisia, la cachexia, l'ostruttione, e finalmente gioua alli veleni beuuti, & alle morsicature de' scorpioni, e si dice Teriaca, perche in suo luogo si sostituisce: onde scrisse il Dessenio che molti in Germania la vendeuano per vera Teriaca. Aetio l'vsa per preseruare dalli veleni, e Paolo Egineta la loda per la Sciatica, facendola pigliare per vn'anno intiero: Nicolò Alessandrino dice, che vale come l'altre Teriache, per la tosse vecchia, per quelli, che sputano sangue, o marcia, per la pontura, per l'infiammatione del polmone, per lo stomaco, per il fegato, per la milza, per l'itteritia, per la disenteria, per la difficultà di vrinare, e per le morsicature de Cani, e d'Orsi arrabbiati, e di qualsiuoglia altro animale velenoso.

Mesue ne dà mezz'aureo, insino ad vn aureo, l'Alessandrino la fa pigliare alla grandezza d'vna nocchia: Il Mirep. scrop. 4. e l'impone sopra le morsicature d'animali velenosi. Paolo dà ogni giorno vn cocchiaro della poluere con due bichieri d'acqua fresca per vn anno fino, che la sciatica sia sanata. Aetio ne dà mezzo cocchiaro con acqua calda ogni giorno per preseruarsi dai veleni.

CON-

CONFECTIO DE HYACINTO PETRI CASTELLI.

		Gradus Temperamentorum: caloris.	frigoris.	siccitatis.	humiditatis.	
℞. Radicum Angelicæ.		2		2		
Bistortæ.		1		3		
Tormentillæ.		2		3		
Zedoariæ.		2		2		
Foliorum dictami Cretici.	an. drach.	2		2		*Sectio. 1. continet*
Rosarum rubearum.	ij.		1	2		*dr. xxiv.*
Granorum tinctorum.			1	2		
Sem. Acetosæ.			2	2		
Citri mundatorum.				2		
Coriandorum præp.		2	2	3		
Echij.				2		
Portulacæ.			1		2	
			3	1		
Hyacinthorum.						
Lap. Bezoar. or.			1	2		*Sectio. 2.*
Terræ sigillatæ. or.	an. drach.		1	2		*continet*
Bol. Armeni or.	j. & semis.	[illegible]	[illegible]	2		*dr. xxij.*
Ligni Aloes.			1	2		
Cinnamomi.		3		3		
Granorum Iuniperi.	an. drac. j.	2	2	2		
Cornu Cerui præparati.	& semis.			1		
			1			
Smaragdorum.			1	1		
Saphirorum.			1	1		*Sectio 3.*
Topatiorum.			1	1		*continet*
Rubinorum.			1	1		*drach. 6.*
Granatorum.				1		
Margaritarum.	an. scru. ij.		2	2		
Corallorum Alborum.			2	2		
Rubrorum.			2	2		*Sectio 4.*
Ossis de Corde Cerui.			1	1		*ex drach.*
Santalorum Cittinorum.						*3.*
Alborum.	an drac. j.		2	2		*Sectio 5.*
Rubrorum.			2	2		*ex drach.*
			2	2		*1. & semis.*
Corticum Citri.		1	2			*Sectio 6.*
Gummi Draganti.	an. drac.		2		1	*ex scr. 2.*
Seminis Maluæ.	semis.		1		2	*g. vi.*
		2				*Sectio 7.*
Croci.		2	1			*ex scr. 1.*
Ambræ.	an g. xviij.	2	2			*g. 3.*
Moschi.	nu. 55.	0	3			*Sectio 8.*
Foliorum Auri.	g. 13. semis		0	0		*ex g. 13.*
Camphoræ.			3	3		*& semis.*
Sy. de Acetositate Citri quadruplum.			2	2		
Fiat electuarium.						

Pietro

Li Bolognesi, e li Napoletani fanno vna ricetta poco differente nell'ingredienti. E questa delli Bolognesi è approuata dal Cortese, che scriuono. ℞. *Hyacintorum orient. dram.* j. *& sem.* ss. *Smaragd. Saphirorum, Topatiorum, Rubinorum, Margaritarum perforatarum, & non perforatarum an. scrup.* j & i Napoletani Margaritarum ambarum an. scrup. ij. & semis *Coralliorum alborum, rubeorum, Xiloaloes, an drach.* j. i Napoletani aggiongono, Rasuræ Eboris, Spondij, seu cornu Cerui præp. an. drach. sem. *Rosarum rubearum, drach.* j. *ossis de corde Cerui nu.* x. *Sorici crudi. cornu Cerui prep. sem. Portulaca, Coriand. prep. Acetosa an. scrop.* j. *Santalorum omnium. an. drach.* j. *Ben albi, rubri, cort. rad. Dictamni, rad. Tormentilla, Terra sigillata, Boli armeni or. Rosarum rua incompletarum. ana. scrup.* ij. i Napoletani. *ana. scrop.* v. ma non hanno messo la dramma di Rose sopra scritta. *Sem. Citri recentis de corticati scrup.* iiij. *Ambra, Moschi. an. gr.* viij. *fol. auri n.* 20. i Napoletani n. xxx. e aggiongono di Croco. gr. xvj. *Sy Acetositatis Citri, q. s.*

Ho visto fare anco questa Ricetta. ℞. *Santalorum Citrinorum. dram.* v. *Ligni Aloes. dram.* ij. *& semis. Terra sigillata. rad. Bistorta, Tormentilla, Dictamni cretis Rosarum rubearum. sem. Acetosa, Portulaca. Bchij, Citri mundatorum. an. dr.* ij. *Hyacinthorum, succi Ruta Capraria. an. drach.* j. *& semis. Zedoaria. lapidis Bezoar. an. drach.* j. *Smaragdorum, Zaffirorum, topatiorum, rubinorum, granatorum, margaritarum prap. coralliorum alborum, rubrorum, cornu Cerui prap. ossis de corde Cerui. an. scrup.* ij. *croci. scrup.* j. *foliorum auri n.* 30. *Ambra, moschi, ana. gr.* v. *Sy Acetosis citri, q. s.* Questa compositione è fatta senza giuditio, sen'ordine, pesano le polueri dram. xxxiiij. scrop. j. e vi entra più del terzo di minerali, & il sugo condensato della Ruta capraria fa l'elettuario dispiaceuole, & i legni di sandali, e d'aloè superano l'altre cose; si potrebbe più tosto chiamare Diacitrino santalon, che confettione di Giacinto.

La nostra ricetta hà di polueri dram. 47. scrop. gr. x. cioè onc. vi. manco scrop. j. e riceuendo il quadruplo di siroppo, che deue esser lib. ij. sarà tutta la compositione perfetta d'oncie 39. volendola preparare non dirò, che si faccino calcinare le gioie, i coralli, e le perle, come vuole Zaccharia nella sua ricetta; perche (ancorche dica bene) i spetiali non vogliono tanta fatica, e vi fariano molti errori, basterà al modo ordinario macinarle in mortaio di porfido, ò sopra vna pietra dell'istesso ridurle in poluere bagnandole con acqua rosa. So bene, che molti dicono, che si logora anco parte del porfido, che è men duro delle gioie, ma non si può far altro, & è poco quello, che se ne logora. la terra sigillata, il bolo armeno, e la pietra Belzoar, il corno di Ceruo preparato si pestino à parte, il zaffarano, e la gom. dragante, si deuono seccar auanti si poluerizzino. l'osso del cor del Ceruio raspato si metterà nel mortaio, poi s'aggiongerà il legno aloè, e li sand. poi le radici, poco doppo la cannella, e le scorze di Cedro, finalmente i semi, le rose, & il dittamo. Essendo ogni cosa ridotto in poluere s'vniranno tutte le polueri insieme, & in vltimo s'aggiongeranno il muschio, l'ambra, e la canf. peste à parte con vn poco di acqua rosa, o meglio con vn poco di zucchero, & con il sirop. d'agro di cedro se ne formarà il lettouaro, dandoli in vltimo l'oro, e l'argento: & vsano i nostri Spetiali i fogli dell'Oro, e dell'Argento; ma questi sono biasimati dal Libauio lib. 4. Syntag. c 6. perche quest'Oro, per il più è stato ammollito, o con l'argento viuo, o con il piombo; e si vede nelle membrane, doue è stato battuto l'Oro in fogli resta anco la virtù d'ammazare i pidocchi; però loda più la poluere fatta con la lima gentile, o con qualche altra cosa aspera, come la poluere di zucchero candito, o vn pezzo di corno di Ceruo aspero, il quale se bene si poluerizza con l'Oro non noce, e Albucasi nel suo lib. del Seruit. per le medecine cordiali, non piglia li fogli, ma la poluere fatta con la lima, o con la fregatione d'vn panno bagnato.

La base di questo composto non è il solo Giacinto, ma la parte cordiale, è Bezoattica di ciascun semplice: essendo che quasi tutti siano Alexiterij, e corroboranti al core, onde senza nocumento alcuno, però in questa composit. non vi è di bisogno di corrigenti; e di complessione non nociua alli febricitanti; ma per la mistura diuersa filosoficamente si raccoglie, che è fredda in primo grado, e secca nel secondo. Intendendo dop-

doppo la ferment. di sei mesi, quando è fatta bona vnione delle qualità dell'ingredienti, per quanto in vn misto artificiale si può conseguire. E perche il composto diueniua alquanto aspro, & esiccante però vi habbiamo aggionto i draganti, & il seme di malua, humidi, e lubrichi per correttione delli contrarij difetti: vi sono alcuni medicamenti caldi, e di sottil essentia, i quali aiutano à penetrare intieramente la sostanza, e le qualità dell'altri freddi, e terrestri conspirando tutti vnitamente alla tutela del core, principe del corpo humano, se consideraremo l'ingredienti.

L'Angelica di nome, e d'effetto, qual deue esser di Germania, vale alli veleni, & alla pestilenza tenuta spesso in bocca, e vi sono stati alcuni, che percio l'hanno creduta Myrrhide di Diosc. tanto da esso lodata per i morsi venenati, e per la peste.

La Bistorta, e la Tormentilla vagliono alli veneni, alle febri pestilenti, & alla peste.

La Zedoaria è cordiale, & è mirabile per preseruare dalla peste.

Il Dittamo Cretico si mette nella teriaca per la sua gran virtù.

Le Rose rosse entrano nellà Teriaca, come Coroboranti il Core, & il fegato.

La Grana da tingere, è riputata cordiale, però se ne fà la conf. Alchermes.

Il seme d'Acetosa secondo Dioscor. vale alli morsi de Scorpioni; & essendo di temperamento freddo contempera il calore del core.

Il seme della Portulaca vale anco alle morsicature d'alcune serpi; onde è Alexiterio, e cordiale, e per esser freddo, & humido, contempera il misto, e gioua a febricitanti.

Il seme del Echio, come là figura del seme ci insegna, e l'esperienza, vale alli veleni delle serpi: è molto cordiale, e gioua alle febri pestilenti, facendo sudare, come ho spesso veduto.

Il seme del cedro, scrisse Auic. de Virt. cord. che era vna Teriaca contro veleni, confortando il core, e la sostanza delli spiriti vitali.

Il Coriandro, disse Auic. che haueua virtù di confortare, e di rallegrare il core, e principalmente di complessione calda; perche rinfrescaua, e condensaua la sostanza delli spiriti.

Il Giacinto è di complessione quasi temperata, e per esser minerale e freddo e secco nel primo grado, come l'altre pietre: scrisse Auic. che haueua proprietà di rallegrare, e confortare il core, e di resistere al veleno.

Il Lapis Bezoar quanto sia stimato per i veleni, per le febri pestilenti, e maligne e per la peste non starò hora à replicarlo.

La terra sigillata, & il Bolo armeno Orientali da Gal. furono lodati per la peste. & i Medici lo credono.

Il legno aloe conforta il core con la sua aromaticità secondo Auic.

Il Cinamomo per il quale noi mettemo la cannella fina conforta il core, lo stomacho, e si mette nella Teriaca.

I grani di ginepro corroborano lo stomacho, la testa, e vaglion alle morsicature delli serpenti.

Il corno di ceruio è così mirabile per gl'affetti pestilenti, che Mart. Ruilando de morbo vngarico, crede più à questo che à qualsisia medicamento Bezoartico il S. pr. nelle Caut. Mediche non vole, che s'abbrugi, acciò non perda la virtù cordiale, ma che con la lima si raspi, e si metta nel mortaio con l'altre poluere.

Il Smeraldo, vale alli vel. dell'animali.

Il Zaffiro, è Bezoartico contro i veleni delle serpi, contro la peste, e l'antrace.

Il topatio ferma là sobbollitione del sangue, gl'accidenti dell'animo, e conforta il ceruello.

Il rubino, gioua alli vel. & alla peste.

Il granato conforta il core, leua la melancolia, e gioua per la peste chi lo porta.

Le perle confortano il core, e vagliono per le mancationi, e per le sincope, per le febri maligne, e pestilenti.

I coralli confortano il core, e lo difendono dalli veleni, s'vsano nelle febri pestilenti.

L'osso del cor del ceruio, si crede, che gioui à tutti li mali del core, e si mette nelli antidoti contro i veleni pestilenti.

Tutti i Sandali confortano il core, sì per la proprietà; come anco per l'aromaticità, & astringenza penetrante; e con la frigidità anco temperano il calore superfluo.

Le

Le scorzi di cedro sono molto cordiali, e vagliono alli veleni, alla pestilenza, & a tutti gl'affetti del core.

La gomma Draganti, quì entra per correttiuo di quelle cose, che sono aspre; come le terre, le pietre, e l'ossa, e per correggere anco l'acrimonia, di quelle, che sono acri, come per l'istesso nella Teriaca si mette la gomma arabica. Scriuendo Dios. *medicamentorum, quibus admiscetur, acrimonia habetur*, e della gomma draganti scrisse, che faceua effetti simili alla arabica, ma in particolare gioua all'asprezza delle fauci, & alli dolori delle reni, e della Vessica per l'acrimonia, onde per la sua mirabil virtù lenitiua, si mette in questo elettuario per farlo più piaceuole manco caldo, e secco, e senz'acrimonia, e Gal. disse, che leuaua l'acrimonia.

Il seme della malua non solo gioua con la facoltà emolliente, e linitiua dell'acrimonia, ma anco hà facoltà, come tutta la pianta di giouare alle morsicature dell'animali velenosi: onde se a ciò gioua, deue dirsi, che hà facoltà cordiale.

Il Zaffarano Auic. scriue, che è molto cordiale, e rallegra il core, illuminando, e dilatando i spiriti vitali; ma dilatando troppo, e mouendoli fuori dal core, può nocere, si pone nella Teriaca, nel Mitridato, e nell'altre compositi Cordiali.

L'Ambra con il suo odore, e con la sostanza viscosa, e sottile conforta, e rallegra il core, e moltiplica i spiriti vitali, & è più temperata del muschio.

Il Muschio, scriue Auic. che vale quanto il zaffarano in confortare il core, e che è Teriaca nobilissima; cioè ottimo per confortare il core, e contro i veleni del napello, & altri, e per esser troppo caldo si deue contemperare con la Canfora.

L'Oro si tiene per cordiale.

La Canfora è cordiale, conforta la sostanza delli spiriti vitali, modera il lor calore, e vale contro i veleni caldi.

Il Siroppo d'agro di Cedro, che quì predomina per la sua quantità, fatto di zuccharo, che è temperato, ò caldo, e humido in primo grado, e d'acetosità di cedro fredda, e secca in terzo grado, ne risulta doppo la compositione freddo, e secco in secondo grado, e tutta la compositione dell'elettuario con questo siroppo, e le polueri diuiene calculata fredda in primo grado, e secca in secondo.

Non si deue vsare il Giacinto, se non è ben fermentato, cioè doppo sei mesi, acciò sia fatta bona vnione (per mezzo della fermentatione) di tutte le qualità particulari, e ne risulti vna sola attione, conspirando ogni cosa a vn termine, e con egual moto, essendo traspirati certi sottili, & indomiti, che non si possono vnire con l'altri.

Adoperamento.

La Confettione del Giacinto nostra, che è fredda in primo grado, e secca nel secondo, & è composta di medicamenti cordiali, si può dare nelle febri acute, e maligne, e tanto per preseruare, quanto per curare le febri pestilenti, e la peste, e per tutti li veleni, corrobora mirabilmente il core, & il ceruello, gioua a tutti gl'affetti del core, alla palpitatione, alla melancolia, e si può dare sicuramente, nelli flussi, e nelli vomiti, perche corrobora, e non rilassa, ne moue il corpo.

Ne solemo dare scrop. 2. 3. & 4. il Bertaldo della sua confettione ne daua scrop. ij. ò dram. j. il Fragosio da dram. mezza, insino alle iij.

Sono molti Medici, che temono di dare all'infermi le terre, e le polueri delle gioie, perche non potendosi digerire la loro sostanza dal calor naturale, ò s'indurano vnite nello stomacho facendo vna massa pietrosa conglobata con la viscosità dello stomacho, ò vi fanno come vna crosta, e tartaro penetrando, & attaccandosi alle tuniche, ouero le gioie peste nuocono alli intestini, come il vetro, & il diamante pesti, perche le gioie durissime poco differiscono in sostanza da questi.

Il dubbio veramente è grande, perche nello stomacho delli caualli, e d'altri animali sappiamo essersi generate pietre grossissime, e la pietra Belzoar forse si genera nel ventre dell'animali, per la terra deuorata con l'herbe, e beuuta con l'acqua torbida, e vediamo, che quelle donne che mangiano terra, calcinaccio, creta cotta, vasetti, &c. hanno cattiuo colore, segno manifesto delle ostruttioni fatte da queste terre, & ogn'-

mo fugge il beuer'acqua, e vini torbidi per tema di generar pietre: hor dunque perche vogliamo dare alli infermi terre, pietre, & ossa inconcottibili? Ma dobbiamo ricordarci, che gl'alimenti deuono esser trasmutati, & hauer sostanza trasmutabile in sangue, ma i medicamenti deuono esser immutabili, & il moderato vso di terre, e di pietre, non può far gl'effetti detti, operando per le loro qualitadi, e la sostanza con l'altri escrementi vscirà fuori. Il Mundella scrisse vna longa epistola contra l'vso del smeraldo, e delle gioie in poluere, chi vole la potrà leggere.

Il dottissimo Septala nell'vltimamente stampato lib. delle Cautioni mediche al lib. 11. n.39. parlando dell'elett. de gemmis di Mes. tanto lodato, credendo poco alle gem. ridutte in poluere sottilissima; e sospettando, che non piglino i Speciali le gemme false, dice ch'egli non riprenderia quello, che lo lascierà senz'vsarlo, non mancando medic. di facoltà più certe, poi si marauiglia delle varietà della confett. del giaccinto, e per l'istessa causa la rifiuta, chiamando adulatori de Prencipi quelli, che la lodano tanto.

SPECIES AROMATICÆ.

Aromaticum Rosatum Gabrielis ex Mesue.

RECipe Rosarum rub. drachm. quindecim. Glycyrrhizæ, rasæ, drachm. septem. Cinnamomi, drach. quinque. Ligni Aloes, santali citrini, an. drach. tres. Gumm. arab. tragacnathæ, an. drach. duas, & scrup. duos. Macis, caryophyllorum, an. drach. duas, & semis, Nucis moschatæ, cardamomi, galangæ, an. drach. vnam. Spicæ nardi, ambræ, singul. scrup. duos. Moschi. scrupul. vnum.

Fiat puluis crassiusculus.

SPETIE AROMATICE.

A far l'Aromatico Rosato di Gabriele secondo Mesue.

P*iglia Rose rosse dramme quindeci. Liquiritta purgata dramme sette. Cinamomo dramme cinque. Legno aloè, sandali citrini, di ciascheduno dramme tre. Gomma arabica, Draganti, di ciascheduno dramme due, e scrupoli doi mace, garofali, di ciascheduno dramme due, e mezza. Noce moscata, cardamomo, galanga, di ciascheduno dramma vna. Spiconardo, ambra, di ciascheduno scropoli doi. Moscho scropolo vno se ne facci poluere non molto sottile.*

Di Pietro Castelli.

MEsue attribuisce questa compositione a Gabriele; ma ne forma elett. e adesso vsasi in tutte le nostre spetierie di tenerla in poluere, onde si chiama spetie aromat. e non elettuario. Ma quando si vol' vsare, si può formare, come ordina il Med. Leggesi nella ricetta di Mes. di Santali citrini è di legno aloè an. drach. ij. ma tutti l'altri scrittori hanno dram. 3. & alcuni vi hanno di cannella onc. mezza, ma il Cortese onc. j. del spico nardo due dram. si leggono nel volgato testo di Mes. e tanto ne pigliano il Calest. il Mercuriale, il Fuchsio, il Melichio, il Santino, il Renodeo, il Placotomo, il Costa, Iubetto, il Borgarucci, il Costeo, il Cortese, l'Antidot. Fiorent. il Bolognese, il Valentiano, il Siuigliano, ed altri. Ma nel testo antico come dicono i Frati, si legge scrop. ij. e tanto ne vogliono il Prepósito, il Cordo, il Dessenio, il Trincauellio; Andernaco, il Closio, Teobaldo, & il nostro Collegio, Scrisse Bertaldo, che se bene alcuni leuano il peso della spica, per non renderlo tanto ingrato, nondimeno, perche è molto efficace in leuare l'ostrutioni, si deue mettere tutta la dose intiera. Noi potiamo dire che scrop. ij. sono sufficienti. Vi sono poi alcuni Speciali, che mettono meno ambra, e muschio con dire, che l'odore offende molte donne, nello stomacho di molti lo comporta. Ma questi sono ripresi dal Calestano, dal Costa, e da Bertaldo, come auari, e di poca cosciena: perche a loro non appartiene il giuditio di questo, ma al dotto Med. Sogliono anco alcuni Speciali, acciò le spetie habbino più viuace colore, porui i Santali rossi per i citrini, per mostrarle nelle visite; hor questi errano non osseruando quanto li è comandato nella ricetta, & il Septalio auuertisce, che mancando il santcitr.

citr. si prenda più tosto il bianco, con il Laguna, & il Mattiolo, che il rosso, se bene pare, che lo dica Serap. al c.346. perche l'odore del bianco si assomiglia più al citr. Ma se desiderano il bel colore delle sue spetie, deuono far diligenza d'hauer le rose rosse colorite, e che seccate restino con il proprio bel colore, il che otterranno seccandole come conuiene, e conseruandole bene: onde il Costeo nel com. del Arom. ros. di Mes. scrisse, *Docendi autem Seplasiarij, quo pacto Rosæ exsiccatæ sint seruandæ, nempe tineis citissime eroduntur, & promptissimè euanescit earum odor, & vires. Desiccanda ergo sunt ad Solem obiecto linteo, seu vt alij in furno leuiter calido, ne vrantur, & in vitrea amphora ponenda, cuius os cera sit obstructum diligentissimè: seruabuntur integro colore, odore, & viribus plures annos*, & io ne hò stampato vn libretto al quale mi rimetto. Per Glicirizza rasa, si deue intendere non che sia tagliata minuta: ma che li sia stata rasa la scorza, e leuata via hor quì il Fragioso moue vn dubio, cioè, che si debba pigliare la Liquiritia monda dalla scorza, e senza la parte interna; perche Gal al lib.7. de comp. med. loc. cap.2. in vn Arteriaca: dico, Radicis dulcis electa medulla. La quale è la 12. di Andromaco. Hor perche non ritrouiamo la medolla in questa radice, come è nel petrosello, nel finocchio, e simili, bisognarà dire, o che noi non habbiamo quella liqueritia, che vsaua Andromaco, ò, che nel testo vi sia errore e si debba leggere, eiecto cortice medulla. Per cinnamomo si piglia la cannella fina, al peso scritto, e non al doppio, perche non è compositione de i Greci, & il cardamomo maggiore vogliono i Bergamaschi, & il Siuigliano: ma il minore il Borgarucci, & altri.

A far le polueri bisogna prima pigliare il legno aloè, e li santali, e tagliarli minutamente, ò tornirli, ò rasparli; e doppo hauerli alquanto pestati sbruffandoli con qualche goccia d'acqua rosa, acciochè nel pestare non esali la più tenue parte, s'aggiongerà la regolitia tagliata minuto, lo spico nardo con le forbici sottilmente diuiso per rispetto delli suoi filamenti; poi si metterà la galanga, la cannella, i garofani, il macis, la noce moscata, & il cardamomo, e finalmente le rose rosse mondate dal ogne bianche, e fatte stare vn poco al sole, ò al calore del fuoco acciò si possano poluerizzare, così si pestarà, e si setacciarà, ogni cosa riducendo in poluere mediocre; come il nostro Ricettario commanda. E se bene il Septalio al lib.9. delle cautioni Med. tex.57. vuole, che sia errore il far questa poluere sottile, douendo seruire per riscaldare lo stomacho; nondimeno, non solo conforta lo stomacho; ma anco il core, & il ceruello, io per questi effetti alle volte voglio queste polueri sottili: anzi anco per lo stomacho, perche congionte con il mele, e con il zuccharo, ancorche in sottilissima poluere si trattengono nello stomacho quanto basta per fare l'effitio loro, quasi legate con la viscosità del mele. A parte dentro vn mortaio caldo con il pistone caldo bisogna poluerizzare la gomma Arabica, & draganto, e poi separatamente anco si pestaranno l'ambra, & il muschio, le quali si ridurranno in poluere con l'aggiunta d'vna goccia d'acqua rosa; poi si conseruaranno in vaso di vetro ben serrato, come s'vsa.

Volendo farne elettuario come costumaua Mes. si metterà di siroppo rosato, e di siroppo di scorze di Cedro, ana. quanto basta, e scriuesi nel Ricettario Fiorentino che questo lettouaro si debbe comporre con gli siroppi, che v'entrano fatti di fresco, ouero cotti in modo, che non habbia viscosità, acciò il lattouaro non diuenga molto viscoso. E volendolo in forma d'elettuario si piglierà il quadruplo de i detti siroppi, conforme s'osserua di mettere il mele nell'altri elettuarij altretanti. Ma perche queste spetie s'vsano assai in tauolette, o rotelle con zucchero dissoluto in acqua rosa, ben cotto: la quantità del zucchero per le spetie aromatiche suole variarsi secondo il loro sapore più, e meno dispiaceuole, è secondo la delicatezza dell'infermo. così in vna lib. di zucchero, alcuni mettono vn'onc. e mezza di spetie, cioè dram. i. per onc. e questo fanno per dar gusto al patiente, alle volte si mette vn'onc. per libr. cioè scrop. ij. per onc. & altre volte bastano 4. ò 6. dram. il Ricettario Fiorentino ordina di spetie mezz'onc. per j. libr. di zuccaro, e così anco fa il Siuigliano, che viene ad essere scrop. j. per onc. Le rotelle si possono comporre in due modi, ò cuo-

ò cuocendo il zucchero à cottura soda, e metterui le poluere, e poi sopra vna pietra di marmo vnta con olio d'amandole dolci, ò spoluerizzata con poluere d'amido gettaruele sopra in pezzetti, ò con la poluere di zucchero fino s'vniranno le spetie, e si metteranno nel mortaio, e vi si metterà vn poco di Gom.drag. amollita in acqua rosa, e si pisterà, e secondo il bisogno vi si aggiongerà altra gom. finche la mistura habbia forma di pasta, & essendo ben pesto, & vnito ogni cosa, si maneggi sopra vna pietra poluerizzata di zuccherofino, e quando la pasta hauerà perfetta vnione, si diuida in pezzi, come si vogliano, e si possono sigillare, e farli seccare, e così lodo più, che facciano le rotelle, oue entra muschio, o ambra; perche il calore del fuoco minuisce l'odore.

Adoperamento.

QVeste spetie sono assai temperate, se bene s'accostano più al caldo, e secco: onde secondo il Manardo, si possono securaméte date nelle complessioni, e ne i tempi caldi. Mesue le loda per cōfortare il ceruello, il core, lo stomacho, e tutto il ventre inferiore: aiutano la concott. e fanno venir l'appetito principalmente alli conualescenti, e diseccando moderatamente consumano l'humidità serosa, & escrementosa dello stomacho, e correggono tutta la putredine iui generata, attenuano gl'humori grossi, detergono i viscosi, risolue i flati, aiutano il calor naturale languido: perciò sono ottimo rimedio per i conualescenti, e per quelli, che per le malatie lunghe hanno le viscere rifreddate, rilassate, e ripiene di materie putride.

Christ.de Honestis ne dà dr.ij.insino alle iij il Montagnana del confettato con il mele dram.v. & in forma soda con il zucchero onc.j.l'Antidot.Bolognese, & il Messinese, dà vna dr. insino alle quattro. Ma Carlo Amato di mezza dram. insino ad vna, e mezza, il Mercuriale al l. 2.cap.24.de comp. med. di tutte le confettioni aromatiche dice, che la dose è dr.j.e mezza, insino à dr.j. ò iij.Mart. Rullando, da scrop.j.insino à dr. j.ò ij.e con il mele dr.v. meglio di tutti scriue il Cesalpino, cioè che la dose delle spetie è da mezzo scrup. insino ad vno, & in tauolette da vna dram na insino alle due. Ma quando vn oncia di rotellette con il zucchero contiene vn scrup. di spetie, si potrà arriuare fin all'oncia intiera, e si dà vna, o due hore auanti il mangiare.

Diambra.

REcipe Cinamomi. Doronici. Caryophyllorum. Nucis moschatæ. Macis, Folij, vel Nardi celticæ. Galangæ, an.drach. tres, Santali Citrini. Xyloaloes. Piperis longi, singul. drach. duas. Zingiberis drach. vnam, & mediam. Ambræ, Aureum vnum; hoc est scrup. quatuor. Spicæ nardi, Cardamomi vtriusque an. drach. vnam. moschi, drach. mediam.

Conficiatur ex omnibus puluis tenuissimus.

A far la Diambra.

PIglia Cinamomo. Doronici, garofoli. Noce moscata, mace folie, ouero Nardo Celtico, Galanga, di ciascheduno, dramme tre: sandali citrini, Legno aloè, Pepe longo, di ciascheduno dramma due, Zenzero dramme vna, e mezza, Ambra Aureo vno, cioè scrup. quattro Spico nardo, Cardamomo maggiore, e minore, di ciascheduno dramma vna, Moscho dramma mezza.

E d'ogni cosa se ne facci sottilissima poluere.

Di Pietro Castelli.

SI ritrouano anco appresso Auicenna, Serapione, & Attuario altri elettuar. con il nome di Diambra, è Mirepsio ne pone vno simile à questo di Mes. al Antid.137. ma di minor numero d'ingredienti. il Collegio hà preso la ricetta da Mes. e ordinariamente si suol comporre per tutto. Hor qui scrisse Mes. d'ambra vn'aureo, che interpretano i più vna dramma, e mezza. ma il nostro Collegio lo fà di scrop.4. il Cordo, il Fuchsio, il Fernelio, il Renodeo, & il Placotomo mettono dram.j. solamente il Messinese dr. β.t. e mette anco di cinamomo dram.vj.

Per

Per Doronici à Filippo Costa parue di so-stituire la zedoaria.. al nostro Colleg.& ad altri li garof. ma in minor quantità, cioè due terzi in modo, che per tre dram.di doronici basteriano due dram. di garof. Hor mentre che questa Diambra riceue già tre dram.di garofani, aggiongendone due altre, che sarebbono cinque, non si potrebbe più dire confett. d'ambra, ma di garof.però quì parmi meglio la zedoaria, è se si teme la sua amaritud ne piglia-remo l'angelica, & alcuni pigliano la metà di galanga,come il Septalio, il quale fà vn lungo discorso contro il Mattiolo, volendo prouare,che i volgari doronici non siano velenosi.

Volendo fare queste polueri, si metterà il legno aloè, & i santali tagliati in pezzetti con il coltello, o raspati à pestare nel mortaio irrorandoli con acqua rosa per ritenere le particelle sottili, poi s'aggiongerà il zenzeuero tagliato minuto, la galanga, la canella, e li doronici, con lo Spico nardo tagliato con le forfici:poi li garofani,il macis,la noce moscata,il folio,il pepe, e li cardamomi, setacciando spesso con diligenza finche il tutto sia ridotto in poluere sottilissima; al fine s'aggiongano il muschio, e l'ambra poluerizzati separamente, o con vn poco di zuccharo, ò con vna goccia d'acqua rosa;poi si conserua la poluere sottilissima,e quando si vole si metterà con il Fernelio, & i Bolognesi vn'oncia di queste specie in vna lib. di zuccaro cotto in acqua rosa, e bastano anco dramme sei, cioè dramma mezza per vn'oncia di zucchero.

Adoperamento.

IL temperamento della Diambra è tanto caldo, che Oddo nel methodo di comporre i medic. la iudicò calda, e secca in terzo grado,il che diremo delle speti: ma con il zuccharo dissoluto nell'acqua rosa si rifrange il calore, e la siccità. Vien lodata da Mes.per riscaldare, e confortare il ceruello, il core, lo stomacho, e tutto il ventre inferiore troppo raffredato oue risolue i flati,& i vapori grossi,e freddi,rallegra assai il core con il suo grato odore,dilatando, e fomentando tutti li spiriti; così gioua alla palpit.del core, & alla malinconia, risuscita il calor naturale alli deboli, & alle nature fredde,gioua alli affetti freddi della matrice, e la dispone à concepire, souuiene anco alli articoli rilassati, & allo stomacho,che non può contenere il cibo, e leua l'inappetenza: in summa scrisse il Manardo,ch'era vn medicamento pretioso,ch'egli l'vsaua spesso per le donne,e per li vecchi,& il Fernelio aggiunse,che aiutaua la concottione non solo de i cibi, ma anco dell'humori freddi.

Ma si potrebbe temere,che l'ambra, & il muschio fussero per nuocere assai alle donne,che patiscono soffocatione della matre, nelle quali l'odore dell'ambra, e del muschio,è pericoloso per tirare in sù la matre; onde poi si soffocano.à questo il medico sarà auuertito di non darla in donne calde, ne à quelle,che per la matre sono trauagliate dalli odori. E perche disse anco Mes. che confortaua il capo; in contrario si potrebbe apportare Hippocr.il quale scrisse, che l'odore delle cose aromatiche faceua la grauità del capo;al che rispose Mes.al cap.del dolore della testa,che la sentenza d'Hippocrate era vera,quando l'vso delli aromati era immoderato, & il corpo era ripieno d'escrementi. perche all'hora tutti d'acordo andauano a riempire la testa: ma essendo il corpo vacuo,e l'vso delli aromati moderato, si leuarà da essi l'intemperie fredda del ceruello;o si risolueranno i vapori;e s'aiutarà la concottione.

La sua dose scrisse Mesue ch'erano tre, o quattro aurei,che sariano da cinque dramme,o sei Ma il testo vecchio scriue dramme non aurei.il Montagnana, e Rulando della fatta in forma soda danno sei dramme insino ad vn oncia, Elettuario dram.iij.Carlo Amato da mezza dramma in fino alle dua, il Cesalpino da due dramme fin al e 4. e del e spetie da mezzo scropolo insino ad vno, Serapione vole, che il suo Elettuario d'Ambra non si dia auanti due mesi ma vi mette l'oppio.

Diamoscho dulce.

RECipe Margaritarum albarum. Serici crudi, diligenter exsiccati, & minutim concisi, charabæ coralliorum rub. præpar.an.drach.duas, & semis.Croci.Doronici.zedoariæ.Xyloaloes. macis. an.drach.duas Galliæ moschatæ. Ocimi citrati. Zingiberis, Cubebarum. Piperis longi.an. drac.vnam,& semis been albi,vel potius radicis minoris,Phu.been.rubri,vel potius radicis tormentillæ Folij,vel pro eo spicæ celticę.spicę nardi caryophylorum,*singul.drach.vnam* moschi *scr.duos*, misce & ex omnibus fiat tenuissimus puluis.

Quod si amarum conficere velis hæc prætereа addito. Aloes optimæ diligenter ablutæ *drach.quatuor*, Absinthij Rosarum rub.*an.drach.tres*.cinnamomi, *drach.duas & semis* castorei, ligustici *an.drach.vnam*.

A far il Diamosco dolce.

PIglia perle bianche, seta cruda con diligenza seccata e tagliata minutamente carab.coralli rossi preparati, di ciascheduno dramme due e mezza, Saffarano, doronici Zedoaria, legno Aloe, Mace di ciascheduno dramme due, Gallia moschata, Seme di Basilico,cetrato,zenzero, cubebe, pepe longo di ciascheduno dramma vna,e mezza, Been bianco,ò vero radica di Valeriana minore, Been rosso, ouero radiche di tormentilla,folio ouero Spica celtica, spico nardo, Garofalli, di ciascheduno dramma vna Moscho scropoli, doi. Mestica ogni cosa insieme: e fanne del tutto poluere sottilissima.

Il quale se volete, che sia amaro aggiongeteci d'Aloe perfetto diligentemente lauato dramme quattro, Assencio, Rose rosse di ciascheduno dramme tre, Cinamomo dramme due,e mezza. Castoreo, Ligustico di ciascheduno dramma vna.

Di Pietro Castelli.

AVicenna,Haliabate,Serapione, Rasis,Attuario,e Nicolò scrissero diuerse ricette del Diamusco; ma questa di Mesue è stata riportata la megliore; onde tutti l'Antidotarij hanno solamente il Diamoscho di Mesue, e tutti s'accordano nel numero delli ingredienti; ma nel peso variano per cagione de i testi diuersi di Mesue. Perche la traduttione di Mesue, del Siluio contiene di gallia, e d'ocimo an. dram.ii.e mezza,& è seguita da Andernaco,da Buderone,dal Vercellese,dal Fiorentino, dal Bolognese, dal Luminare maius, dal lumen Apotecariorum,da i Valenziani,da Iubetto da Teobaldo,e dal Fesio. Ma il testo antico hà solo dram.j. con il quale s'acordauo il Collegio Romano, Valerio Cordo, il Dessenio,il Fuchsio, Frati,Milio,il Veccherio, il Costa Mantuano,il Melichio,il Santino,il Borgarucci Placotomo,il Cortese, & i Bergamaschi.

Circa la seta, Mesue Scrisse *Serice crudi vsti*, & il simile scriuono il Cordo, Iuberto,il Placot.il Costa, il Melichio, il Santino, il Castelano, Christ.de Honestis, il Dessenio, i Fiorentini, i Bolognesi, il Vercellese, & altri molti. Ma il nostro Collegio vole solamente, che la seta sia seccata esquisitamente per potersi poluerizzare, lo dice chiaramente il Ceccarelli pigliando l'istesso Ricettario nel fine, oue insegna il modo d'arrostire la seta, non vole che si riduca in cenere, ma solamente si secchi, per poterne far poluere così Buderone non volse, che s'abbrugiasse la seta, credendo che per l'abbrugiamento si perdesse la virtù cordiale,che si desidera,il che prima dissero Auic. e Serap.il simile scriue il Costa,& altri, si deue auertire di non pigliare la seta tinta,ne che sia stata bagnata, ma li bocci, come s'e detto nella Conf. Alcher.sfilati à modo di stoppa, si come il Ceccarelli ricorda,sia tal seta,nel forno benissimo seccata, così calda, e secca si pisti, auanti pigli l'humidità dell'aria,acciò facilmente si possa fare poluere,altrimenti s'ammollisce;e non si può poluerizzare.come ben hà notato il dotto Septalio nelle sue cautioni.

Per Doronici il Collegio sostituisce i garofani in minor quantità,e Buderone le radiche d'Angelica in egual peso. Per l'Ocimo Citrato, quel Basilico, che hà le foglie di grandezza, e d'odore simili alle foglie del Cedro, e di esso si deue

deue pigliare il seme, non le foglie, le quali seccate perdono l'odore, & errano quelli, che pensano, che sia la Melissa, detta Ce-traggine, e Cetronella. Per Been bianco Buderone mette le radiche di Buglossa, e per il Been rosso le radiche di Boragine. Filippo Costa per l'vno, e per l'altro riputa bene sostituire le radici di Pastinaca saluatica. Auicenna, & altri, mette per sostituto la metà del peso di Lingua aùis, e Serap. al cap. della Lingua auis, sostituì il pari peso di Noce moscata. Ma il nostro Collegio hà accettato l'opinione del dotto Mattiolo nel lib. 5. delle sue Epist. medicinali, e veramente e la migliore.

Il far le polueri, si conquassarà prima il legno Aloe; e se li aggiongeranno le radici della Zedoaria, del Doronico, ò suo sostituto, del zenzeuero, e del Been, o sostituto e lo Spico nardo tagliato minuto, e poco appresso li Garofani, il Folio, le Cubebe, il pepe, il seme del Basilico, e'l macis, spartatamente bisogna poluerizzare la seta prima seccata bene nel forno, come s'è detto. Le Margarite vogliono esser preparati da se, come nel fine insegna il Collegio, la Carabe si deue pistare sola, & il Zaffarano vuol esser ben seccato al Sole, ò al fuoco, poi si poluerizarà facilmente; così anco i troc. di Gallia deuono esser poluerizzati soli, il Muschio si trita con vn poco di zuccharo scaldandolo al fuoco in vna carta, ouero nel mortaio caldetto, poi si mescola ogni cosa, e si mette in vetro benissimo otturato.

Mesue vsaua farne Elettuario, e vi metteua quattro volte più di mele crudo; onde senza fuoco vniua le polueri in forma d'Elettuario, e vole Mesùe il crudo, il che fà anco Auicenna (come nota il Costeo) in tutti gli medicamenti cordiali; perche il mele crudo, per la copia de i flati, i quali s'assomigliano à gl'interni spiriti, pare che possa accrescerli non poco: altri pensano, per esser il mele flatuoso, e vaporoso, principalmente crudo, onde ascendono i vapori alla testa, l'Elettuario con il mele crudo manderà più vapori aromatici alla testa, e così la confortarà meglio. Ma io temerei il dolore di testa, qual sogliono fare l'aromati, riempiendo troppo il capo: direi più tosto, che il mele crudo si ricerca, acciò l'Elettuario si fermenti, e per la fermentatione si faccia bona vnione, e li spiriti troppo sottili, e vaghi, che potessero offendere il capo si risoluano nella fermentatione, che se il mele sarà ben cotto, e l'Elettuario assai sodo, non si farà fermentatione alcuna: ma s'auuertisca di pigliare il mele perfettissimo. Hora i nostri Speciali tengono le polueri preparate, & i Medici sogliono ordinarle in tauolette, mettendo vn oncia di spetie, o meno per libra di zuccharo.

Adoperamento.

PEr esser caldo questo Elett. gioua secondo Mesue alle infermità fredde del Ceruello, come sono le vertiggini, il mal caduco, la paralisia, la tortura della bocca, che chiamano spasmo canino, & all'altri mali, cagionati da freddi, e grossi humori, vale anco alla malinconia, à quella tristezza, che nasce senza cagione esterna, & alla palpitatione del core; si da anco à gli effetti freddi del polmone, & alla dificoltà del respirare.

La sua dose secondo Mesue, è da vna dramma insino alle due, cioè fatto in Elettuario con il d. mele, & il Montagnana ordina dram. 2. dell'Elettuario, e dram. 4. in forma soda. ma il Cesalpino dà dell'Elettuario quanto commanda Mesue, e delle spetie scr. mezzo insino ad vn scropolo. quì auuertisce il Sept. che dandolo in rotellette di zuccaro, se ne dia al infermo la dose conueniente, acciò ne segua l'effetto desiderato, che se con il mele, che si pone quadruplo se ne da dr. 2. con il zuccharo, che si pone 12 volte più, cioè onc. j. di poluere per lib. di zucchаro, se ne potrà dare in morzelli dr. 14. e più anco, se manco spetie si mettono con il zucchаro. io trouo calculando, che Mesue in ogni due dramme d'Elettuario poneua gr. 28. pu. 5. di spetie, e questa proportione potemo dare anco nel zuccharo.

Si suol dare la mattina à digiuno due hore auanti mangiare, doppo, che il corpo sarà purgato dalli escrementi.

Diamosco amaro.

MEsue aggiongendo al Diamoscho dolce l'aloe, lo rende amaro, e più potente, e ponendoui il cinnamomo i testi variano d'esso il peso, perche nella traduzzione comm. del Siluio è scritto dr.1. e mezza di cinnamomo, e lo seguitano Manl. il Calest. il Bolgar. il Vercell. il Melichio, il Costa, il Santino, Daniel Milio, il recettario Fiorentino, & il Bergamasco, ma il testo antico qual seguita il nostro Collegio mette dramme 2. e mezza; come anco fanno Valerio Cordo, il Dessenio, Placotomo, Iuberto, il Vecchetio, il Lumen Apotechariorum, l'Antidotario Bolognese, & il Messinese. Hor se ben questo Diamosco per l'amarezza sua è poco in vso nondimeno se a qualche Med. paresse d'ordinario, e lo Spetiale non volesse farne la quantità scritta potrà con il Calestano far così.

℞. Di spetie di Damosco dolce dram. 10. d'Aloè lauato g. 18. d'assentio secco, e di rose rosse secche. an. g. 11. di Cinnamomo. g. 10. di Castoreo, e di Leuistico. an. g. 4. e così s'haueranno di Diamosco amaro. dram. 10. scr. 2. g. 10. Per l'Aloè lauato non s'intende quella lauatione, che gli fà Diosc. *vt quod arenosissimum est subsideat*, la quale Mesue chiama lauatione sofistica, perche dimanda l'Aloè ottimo, nè vole la lauatione, che egli insegnà al c. dell'Aloè con il decotto delle spetie; perche l'hauerebbe douuto dire, vorrà dunque la lauatione di Gal. cioè semplicemente, come s'insegna nel fine di questo ricettario, e se ad alcuno piacesse metterui l'Aloè imbeuuto di decotto aromatico, ò quello, che si prepara per le pillole alefangine, non crederei, che errasse; perche essendo l'Aloè secondo Mesuè conturbante, inimico del fegato debole, e purgatiuo, posto in queste spetie cordiali, quando è stato ben corretto, giouerà allo stomaco, e non apporterà nocumento; per Cinnamomo si metterà la cannella fina, non in doppio peso, perche non è compositione de Greci.

Adoperamento.

IL Diamosco amaro secondo Mesue và alle sopradette cose più potentemente, ma per l'ingratitudine non è in vso: se bene leua anco gagliardamente tutti gl'humori ancor che putridi, li quali stanno nel stomaco, e volendolo vsare s'auertirà di darne meno di quanto si dà del dolce.

Diacalamintes Galeni.

REcipe Piperis albi. lib. duas. sem. ligustici. vnc. octo. sem. ampij. cimarum thymi, an. vnc. duas. calaminthæ montanæ, pulegij. petroselini. Seseleos, an. vnc. vnam. Fiat puluis subtilissimus.

A far il Diacalamento di Galeno.

P*Iglia Pepe bianco lib. due, seme di ligustico onc. otto, seme d'appio, cime di timo, di ciascheduno onc. due, calamento montano, pulegio, petrosellino, seseli, di ciascheduno onc. vna, e se ne facci poluere sottilissima.*

Di Pietro Castelli.

QVesta ricetta è di Galeno al 4. de san. tuen. cap. 7. con li pesi giusti posti da Gal. Mesue scriue il Diacalamento di Gal., ma varia da questo; perche v'aggionge il zenzeuero, e mette il Calamento acquatico per il Pulegio, e muta li pesi. Attic. s'accorda con Mesue; ma per il timo mette il xilobalsamo. Aet. ser. 9. c. 24. muta li pesi, e dice, ch'alcuni v'aggiongono il zenzeuero. Attuario anco varia i pesi. Ma Oribasio, Rasis, e Serap. portano altre ricette diuerse. Il Fernelio hà voluto variare il peso a posta, e Gal. mette semplicemente il pepe, & il nostro Colleg. esplica il bianco, Mesue, e Manlio il negro, il Manardo, il longo. Per il seme d'appio si piglierà il seme del petrosellino volgare, il quale è il vero Appio dell' Antichi. Per il Petrosellino i semi del Petrosello Macedonico, che viene da Venetia, & in Roma si coltiua nelli horti delli semplicisti, come anco habbiamo il Seseli di Marsilia.

Galeno così li preparaua: gettaua via tutta la parte legnosa del timo, del Calamento, e del Pulegio, pigliando solo li fiori, e le fogliette verdi della sommità, poi metteua ogni cosa a pestare, e ne setacciaua pol-

poluere sottilissima, la quale voleua, che penetrasse per tutto il corpo, e così conseruaua la poluere, ò con il Mele la riduceua in Elettuario. noi ne potremo fare le tauolette con il zuccaro.

Adoperamento.

E Valoroso per attenuare gl'humori grossi, e viscosi, e per dissoluere i flati grossi; onde sana il singulto dà questi generato, aiuta la concottione, e principalmente vale per fare distribuire il cibo per il fegato, e per il corpo, gioua anco a tutte le frigidità del ventre inferiore, fa vrinare e venir le purghe alle donne, leua la tosse da freddo cagionata, gioua alli vecchi, & alle quartane. e Mesue lo loda anco applicato di fuori in modo d'impiastro, quando è fatto in Elettuario per i rigori delle febri, posto sopra le reni, e la spina.

La sua dose secondo Mesue è vna dramma. Rullando ne dà vna dram. e mezza insino alle due. l'Antid. Bolognese pone la sua dose d'vna dramma insino alle quattro. ma questi intendono del fatto in Elettuario, oue è solo la quinta parte delle spetie, (se però si mette quattro doppij di Mele secondo il consueto) e chi volesse vsare la poluere ponendoui quattro doppij di zuccaro, potrà pigliarne la detta dose: ma pigliando le spetie sole, non mi pare, che se ne debba ordinare se non da mezzo scropolo insino ad vno.

Si deue vsare, secondo Gal. la mattina doppo fatto essercitio, e doppo le frittioni; & il bagno. Si può anco vsare senza il mele così in poluere sopra le viuande in vece di sale, si mette anco nell'orzata in luogo di pepe (come faceua Gal.) l'Elettuario con il mele vsaua anco nel mangiare Gal. intingendoui i cibi. Ma doppo pasto non vole, che ne questo, ne altro medicamento, che vaglia alla distributione, si prenda perche non è tempo di distribuire, ma di cocere il nutrimento.

Ancor, che sia dà Gal. molto lodato questo Diacalamento, non è in vso, e Marco Oddo scrisse, che era caldo, e secco in terzo grado. Et il Dessenio testifica, che per esperienza l'haueua trouato molto acre, e che brugiaua le fauci, ancorche fosse meschiato con molto zuccaro, ò Mele ò con la conserua di viole, ò di borragine, e che però lo lasciaua stare. Nè noi le dobbiamo inconsideratamente vsare, perche essendo medicamento gagliardo, se lo dassimo nelli principij delli mali, quando il corpo, le viscere, e le prime vene sono piene di crudi, e grossi escrementi potrebbe digerire tali escrementi, liquefatti dal suo calore, per le vene sottili, d'onde si fariano maggiori, e più difficili ostruttioni. dunque non si dourà vsare se non doppo, che gl'humori sono concotti, & il corpo purgato.

Diacalaminthes Nicolai.

R Ecipe calaminthæ, pulegij, hysopi, piperis nigri, seseleos sem. petroselini. an. drach. tres, & scrupulos duos; ligustici. drac. vnam, & scrup. vnum ammios. thymi. anethi cinnamomi. zingiberis, an. scrup. duos sem. apij, scrup. vnum. Terantur subtilissime, & excipiantur melle quadruplo.

A far il Diacalamento di Nicolao.

Piglia calamento, pulegio, isopo, pepe negro, sesseli, seme di petrosello, di ciascheduno dram. tre, & scropoli due, li giudico dram. vna & scrop. vno ammi, timo, aneto, cinnamomo, Zenzero di ciascheduno scropoli due; seme d'appio sc. vno, si pistano sottilmente, e si vniscono con quattro doppij di mele.

Di Pietro Castelli.

LA nostra ricetta è conforme à quella, che si legge in Nicolò Myrepsio num. 109. e nel Salernitano, & il Preposito aggionge d'Anisi scr. ij. la mette anco l'Alessandrino al c. 177. con pesi alterati. Arnaldo lascia l'hissopo, e mette l'anisi. ma scriue Melanopiperis, piperis nigri, come diuersi, il Borgarucci lascia il seme dell'appio, perche se l'appio, & il petrosello volgare sono l'istessa cosa, e superfluo metterla due volte ma se ciò fosse Nicolò hauerla errato: dunque diremo, che per il seme d'appio intese il vero appio, cioè il petrosello volgare, e per il Petroselino il vero di Dioscoride,

ma Teobaldo pigliò per errore i semi del Olusatro, gabbato dalla voce Macedonico, s'eleggerà dunque il Calamento montano, il Puleg o fiorito, e l'Hissopo del Delecampio, se si può hauere essendo il vero altrimenti il volgare, in vece del Cinnamomo non mi piace, che nelle compositioni delli Arabi, e delli Moderni, si metta il doppio della Cannella, perche questi non credo, che habbiano mai visto il Cinnamomo di Galeno; ma nelle compositioni delli Greci ciò si debbe fare, si piglierà dunque qui di Cannella fina due soli scrupuli.

Et è da notare, che il Collegio ordina, che si confetti con quattro doppi di mele, cioè onc.13. ÷ Arnaldo lib.1. onde sarà Elettuario, non poluere, e pure l'ha messo tra le spetie aromatice: diremo noi, che poco importa, e che si può conseruare anco in poluere, come fa il Renodeo, & in questa sola spetie il Collegio hà messo il mele, come per essempio, e per insegnare alli speciali, che douendo fare vna di queste spetie in Elettuario, conuiene metterui il quadr. di mele.

Adoperamento.

E Più in vso questo Diacalamento di Nicolò, che quello di Galeno, per esser meno acre, e con minor quantità di pepe. Onde è lodato per riscaldare il Capo, e per l'emicrania, & il dolore de i supercilij. s'vsa principalmente per i mali freddi del petto, per la tosse, e per li vecchi, che di natura sono freddi, & il freddo dello stomaco, e risolue il vento di dentro il corpo, rompe la pietra, e fa venir le purghe alle donne. vale anco alle febri quotidiane, & quartane: ma si deue dare per due hore auanti l'accessione con il decotto di pulegio, ò di Rosmarino, cioè secondo Nicolò alla grandezza d'vna nocchia, aggiongendoui due scropoli di Euforbio. ma io non posso acconsentire à Nicolò, perche vna dramma d'Euforbio ammazza vn'huomo; se bene altri dicono, che tre dramme ammazzano, e Paulo ne dà vna dramma. Et io sò, che Mesue scriue, che vn'aureo ammazza, e ne da vna siliqua insino alle tre, cioè da quattro grani insino alli 12.

Del Diacalamento in forma d'Elettuario, l'Alessandrino da dram.iij. e Rullando quanto di quello di Galeno; Arnaldo dr.ij. alle dram.iv. Nicolò lo fà pigliare doppo pranzo, ò doppo cena al tardi con vn poco di vino, e si può pigliare per aiutare la concottione; perche non è distributiuo, come quello di Galeno; ma per esser assai meno caldo, è solamente concottiuo, e principalmente fatto in Elettuario con il mele, ò con il zuccaro in tauolette, e pigliandone poca quantità.

Diacuminum Mesue.

R Ecipe Cumini pridie in aceto infusi, & exsiccati, drach.decem zingiberis, cinnamomi, an.drac.quatuor caryophyllorum, xyloaloes macis, an.drac.duas, & dimidiam. galangæ, piperis longi, cardamomi, an.drach.duas. moschi, scrup.semis.

Conficiatur ex omnibus crassiusculus puluis.

A far il Diacimino di Mesue.

P Iglia Cimino infuso in aceto vn giorno auanti, e doppoi secco dram.x. zenzero. cinnamomo, di ciascheduno dram. quattro, garofali, legno aloe, mace di ciascheduno dra. due, e mezza, galanga, pepe longo, cardamomo, di ciascheduno dram. due mosco scrop. mezzo, e se ne facci poluere non molto sotile.

Di Pietro Castelli.

M Esue hà posto nel suo Antidotario due Elettuarij di Cimino, vno de quali è questo, & al secondo canone ne scriue vno astringente tutto diuerso dal altri, e si ritrouano anco appresso molti autori varie ricette di Diacimino, le quali tutti tralasciaremo. il Collegio Romano hà capato questa per la migliore: ma perche vale assai, il Manardo dice, che non e per i poueri, i quali si contentaranno più d'hauere de i flati nel corpo, che di spender tanto.

Per il Cimino si deue pigliare il satiuo ben colorito, e d'acuto, e grato odore non il saluatico, ne il tarlato, ne meno il Ci-

Cimino delli Todeschi, qual'è il nostro Carui. e vole il Collegio con Mesue, che sia preparato, cioè infuso nell'aceto per vn giorno auanti, poi seccato, e vole il Ceccarelli, che se ne pesino dr. x. doppo che è stato preparato, ma à me piace, che si pesi auanti l'infusione, perche non voglio porre l'aceto à peso di Cimino. per il Cinnamomo, si pigli il peso giusto della Cannella, e non il doppio in questa ricetta. del Cardamomo mettono il maggiore, & il minore il luminare maius, e Quirico. gl'altri vn solo, e questo vole che sia il minore il Ceccarelli.

Si pisterà ogni cosa secondo l'arte, e si passerà per il setaccio in poluere grossetta, perche deue restare assai nello stomacho, e poi se li darà il Muschio, e si conseruarà in vaso di vetro ben chiuso.

Adoperamento.

QVesto Diacimino di Mesue pare, che sia stato fatto ad imirazione del Diaspolico di Galeno, e Marco Oddo scriue, che è caldo, e secco in terzo grado. Mesue lo loda per riscaldare lo stomacho, e tutte le viscere, aiuta la concottione, e dissipa i flati, che sono nati nelle dette viscere, dependenti da flemma grossa, e fredda: però gioua alli dolori colici; al singulto suffocatiuo, che viene da pienezza, e da flati grossi emenda i rutti acetosi, & apre l'ostruttioni, leua anco i flati vterini.

La sua dose secondo il Montagnana fatto in forma solida, e di dramme 3. Carlo Amato ne ordina dramme j. insino alle iij; & il Cesalp. mette dell'elettuario dramme j. fino alle ij. e delle spetie gr. vj. fino alle 12. ma io ne di più.

Diacuminum Nicolai.

REcipe cumini præparati, drachm. octo, & scrup. vnum. Cinamomi, caryophyllorum. an. drachm. duas, & semis. piperis nigri. zingiberis. an. drach. duas, & gr. quinque. galangæ, saturgiæ, calaminthę, an. drac. vnam, & scrup. duos ligustici, ammios. an. drach. vnam, & gr. decem, & octo, piperis longi. drach. vnam. Spicæ nardi, nucis moschatæ, cardamomi, an. scrup. duos, & semis. Terantur in crassiusculum puluerem.

A far il Diacimino di Nicolao.

PIglia Cimino preparato dramme otto, e scrup. vno. Cinnamomo. Garofoli, di ciascheduno dramme due, e mezza. Pepe negro, zenzero, di ciascheduno dramme due, e grani cinque galanga. satureggia. calamento, di ciascheduno dramme vna, & scrop. due ligustico. ammi. di ciascheduno dram. vna, & grani diciotto. Pepe longo dram. vna. Spica nardo. Noce moscata. cardamomo, di ciascheduno scrop. due, e mezzo. Se ne facci poluere non molto sottile.

Di Pietro Castelli.

IL Diacimino di Nicolò è stato fatto à imitazione di quello di Mesue, con meno spesa, e più delicato al gusto; onde è anco più in vso. vien copiato da Nicolò Prepositо; ma il Borgarucci con Nicolò Salernit. vi hanno di più vna dramma d'anisi; e Nicolò Alessand. vi hà di meno il cardamomo. poi il Cortese scriue di cinamomo dramme cinque, non sò perche forse vole il volgare cinnamomo in doppio peso per quello delli antichi, & il Fuchsio il Vercellese, & i Bolognesi, di cinamomo, e di garof. an. dramme due scrop. ij. altri murano anco il peso del pepe negro, e del zenzeuero, mettendone dramme vna, e scrop. ij. cioè il Mirepsio, il Fuchsio, il Vercellese, Placot. e Fragosio. Lascia la galanga Arnaldo, e vi mette la mastice.

Per il Cimino preparato s'intende bagnato nell'aceto, e seccato; ma non abbruscato, come alcuni pensano. Il Septalio vorrebbe, che il cimino si pesasse doppo ch'è stato preparato con l'aceto, e diseccato. il che parmi superfluo, se è vero quello, ch'egli stesso iui dice, *post infusionem enim eo exiccato idem remanet pondus*, io farei pesare prima il cim. e doppo l'infusione, quando è secco lo ripesarei, se è cresciuto lo farei vn poco più seccare fino che torni al suo peso.

Per il Cinnamomo, il Ceccarello vole il doppio della canella volgare, ma non glie

glie lo concedo, perche non è ricetta de gli antichi, che vsorno il vero cinnamomo, ma di Nicolò, che nõ credo che lo vedesse mai. Per Satureggia si piglierà ò saluatica annua, ò la domestica perpetua, detta Timbra. Il calamento sia il Mont. il cardam. maggiore, ò le melegette vogliono l'antidotatio Bergamasco, & il Siuigliano.

A far la poluere, si metterà à pestare prima la galanga, & il zézeuero, poi s'aggiongerà la canella, & il spico nardo tagliato con le forbici, i garof. li pepi, & il cardamomo: poco dipoi i semi del cimino, de li gusti dell'ammi, e l'herbe, cioè le cime della satureggia, e del calamento con la noce moscata, e passando la poluere per vn setaccio grosso, e raro si conserui; e benche Nicolò, e Arnaldo con il mele la compongono in elettuario, appresso noi s'vsa farne rotelle, ò tauolette, mettendo per lib. j. di zucchcaro, ò vn'oncia di spetie, come fanno i Bolognesi, ò oncie vna, e mezza, come vogliono i Fiorentini, ò dramme sei secondo il Siuigliano.

Adoperamento.

Marco Oddo, ilquale graduò i medicamenti composti vsuali, trouò, che il diacimino era caldo, e secco in terzo grado: ma non specificò, quale intendeua, ò quello di Mes. ò quello di Nicolò, se bene certo è, che poca differenza si ritroua tra l'vno, e l'altro. hor dunque questo è lodato dall'autore per riscaldare il petto, lo stomacho, & il capo freddo, leua la ventosità dall'intestini, ferma la tosse, tanto fresca, quanto inuecchiata, aiuta lo stomacho à digerire, gioua alle distemperature del fegato, e della milza: vale anco al freddo delle febri, e della quartana, & alla podagra fredda.

Di questo con il mele composto in forma d'elettuario, Rullando, e Carlo amito ne danno solo dram. j. insino alle due. Nicolò ne dette dram. iij. Arnaldo dram. j. alle iiij. ma l'antid. Bolognese, seguito dal Cortese, ne ordina dram. ij. in fino ad vn'oncia. Noi faremo pigliare delle spetie mezzo scrop. insino ad vno doppo il cibo per aiutare la concottione, come dice Nicolò, ouero à digiuno per leuar i flati, e riscaldare il corpo.

Diatron santalon.

Recipe santalorum omnium, Rosarum rub. sacchari canditi violati legitimi, an. drachm. tres, Rhabarbari. spodij. succi glycyrrhizę. sem. portulacæ. an. dr. duas, & grana quindecim. amyli. gummi arabici. Tragacanthæ. Quatuor seminum frigidorum maiorum mund. Sem. Scariolę. an. drach. vnam, & semis. camphoræ. scrup. vnum.

Omnibus ritè contritis fiat puluis subtilissimus.

A far il Diatria sandali.

Piglia sandali d'ogni sorte, Rose rosse, zucchero candito violato buono, di ciascheduno dramme tre. Reobarbaro, spodio, sugo di liquiritia, seme di porcacchia, di ciascheduno dramme due, & grani quindeci, amido, gomma arabica. Draganti. li quattro semi freddi maggiori mondati. seme di endiuia, di ciascheduno dramma vna, e mezza. Canfora: scrop. vno. Se ne facci poluere sottilissima.

Di Pietro Castelli.

Alcuni chiamano queste spetie di tria santali, & altri dia santali, perche la base è fatta di santali. E sì come queste spetie sono vsitatissime, così anco diuersissimi sono tra di loro l'autori, che insegnano à farle; perche, è nella dose, e nel numero dell'ingredienti pochi s'accordano. la compositione è pigliata da Nicolò, e per esser stati molti Nicolai, e molti interpreti, ogn'vno hà variato.

Zuc. mettono il Preposito, & il Salernitano, e pensono molti, che volessero dire zuccaro, ò zazzara come il Pandett. ilquale l'interpreta per Psillio in questo tria santali di Nicolò, e nel triasantali di Gal. posto nelli dinamidij, se bene il lib. è falsamente attribuito à Gal. così il Aesio, buderone, il Renodeo, Teobaldo Lepoligno nelle sue Isagogie Manlio nel luminare maius, & il Siluio, vi pongono il seme del Psillio, & Attuar. vsò il Psillio torrefat. l. 5. meth. c. 5. ma il Costa nel discorso sopra queste spetie, & altri è principalmente il Mattiolo al lib. 5. dell'Epistole,

scriuen-

scriuendo à Baltassare impugna il Psillio. Giuberto vi hà voluto il seme della Cicuta, così interpretando la voce sacchare, ò cucare, ma non hà trouato seguaci. Alcuni lasciano questo ingrediēte, come Valerio Cordo, e Placotomo. Ma gl'altri tutti vogliono metterui il zuccaro, e se bene Nicolò poi ne fà Elettuario con cōueniente zucchàro, non importa; perche il primo zucchàro è posto per far le polueri più soaui. Quelli, che scriuono semplicemente zucchàro sono il Salernitano. Nicolò Alessandrino al c. 912. il Calestano, il Costa, il Dessenio, il Cordo, il Trincauellio, il Vercellese, i Fiorentini, i Valentiani, & il Septalio. Altri mettono zucchàro bianco, cioè Lumen Apotecariorum, Arnaldo, il Vecchetio, Daniel Milio, i Bergamaschi, i Bolognesi, i Messinesi, & altri. il zucchàro candito, e proposto dal Rondeletio. Ma il nostro Collegio saggiamente determina, che si pigli il zucchàro violato legitimo, e candito, come quello, che habbia virtù di refrigerare, e lo promette la compositione & auuertisce il Collegio, che si pigli il legitimo, sapēdo, che da Venetia suole portarsi l'adulterato, non con le viole; ma con altra mistura. il Melichio, giudicò bene metterui il zucchàro, che s'è candito nel vaso del siroppo rosato, ma il nostro Speciale, se vorrà obedire al Collegio, metterà il zucchàro candito nel vaso del siroppo violato.

Circa le rose, ordinariamente ne mettono dr. iij. & il Salernitano dice, che alcuni quadruplicano il peso delle rose, così doueria pigliarsene dr. xij. & il Lumen Apotecariorum ne mette onc. j. ÷ ma l'Antidot. Bolognese, seguendo il Mirepsio del Fuchsio, ne mettono *ad pondus omnium*, che sarebbono dram. 36. e scrop. mezzo, e per esser troppo rose, sarebbe vn Diarrodon. onde il Calestano correggendo il testo dice, che già Myrepsio hà messo di sopra le rose, e non deue di nouo metterle in vn'altro peso. ma che si deue intēdere il quadruplicato peso per farne Elettuario, conforme si suol fare, e con lui la sente il Septalio, riprendendo il Fuchsio; per Spodio si piglia lo Spodio delli Arabi, cioè antispodio. I quattro semi freddi maggiori sono di Melloni, di Cocomeri, e di Cedroli, e che doppo che saranno scorzati, si pesarà d'ogn'vno dram. j. e ÷ ma perche i nostri Speciali sogliono tenere i triasantali in poluere, e questi semi in poco tempo rancidiscono: però vsano di metterli, quando vogliono metter in opera le spetie (dica quel che vuole il Fragosio) aggiongendo il peso à proportione: onde il Ceccarelli saggiamente l'osserua ma di ciascun seme, che si mettano 8. grani per vna dr. di poluere; Filippo Costa Mantuano, ne mette gr. xij. per dr. così riuscendo il suo conto, e li Bergamaschi per ogni dr. mettono di ciascun seme gr. iij. e ÷ e noi trouando, che tutte le polueri pesano dr. 36. e scrop. mezzo se spartiremo dr. j. e mezza di ciascun seme cioè gr. 108. in 30. parti, che tanto sono le polueri senza i quattro semi daremo gr. iij. per dramma di poluere.

Io consiglio, che manco il zuccaro si metta con le polueri, perche spesso s'humidisce, e s'impiastra, come ci hà auuertito Arigo Coruino Speciale diligentissimo, e vecchio, e semplicista rarissimo, onde metteranno gr. vj. e ÷ per i di zucchàro vna dramma di spetie scriuendo sempre sopra il vaso. Triasantali senza semi, e zucchàro. Poi hauendo à compire le spetie si farà così.

℞. Spetie di Triasantali in complete. dra. j.
Semi di Cocomeri di Meloni. } an. gr. iij.
Semi di Cedroli, di Cocozza. } e ÷
Zucchàro Candito Violato. gr. vj. ÷
Mescolasi, e s'hauerà di Spetie comprese dr. 1. gr. xx.

I Semi della Scarola sono della Endiuia Romana, & il Dessenio li lascia Della Canfora il Salernit. il Fragosio, il Santino il Dessenio, il Renodeo, Lumen Apotecariorum, Buderone, li Napolitani mettono scrop. j. e mezzo. Ma il Collegio Bolognese, il Bergamasco, Manlio, Cordo, Trincauellio, il Vercellese, & altri con il Preposito pigliano solo scrop. j. Poi i Bolognesi, Renodeo, il Fesio, & il Cortese aggiongono di Viole onc. ÷ conforme al testo di Mirepsio. E Buderone volendo mettere nella ricetta il Rapontico, e non il Reubarbaro, cerca d'hauer il legitimo; ma non potendo hauerlo si contenta di pigliare il Reubarbaro infuso, acciò habbia la virtù astringente, e non la purgante.

La tritura di questi semplici, e facile mettendo prima à pistare i Santali bianchi, i rossi, & i citrini fatti minuti, e raspati, sbruffandoli con alcune goccie d'acqua Rosa, acciò la poluere sottile nel pestare non voli via, & il color

il color rosso del Santalo apparisca, & insieme si possono anco pistare i semi della Scariola, e della Porchacchia, & il sugo della Regolitia con il Reubarbaro. ma lo spodio, l'amido, i Draganti, la gomma, e la canfora vogliono esser poluerizzati separatamente, facendo d'ogni cosa poluere sottilissima, e nell'vltimo aggiongendoui la canfora.

Adoperamento.

MArco Oddo scrisse, che queste spetie erano fredde, e secche in secondo grado; però Nicolò le esalta per rinfrescare il gran calore dello stomacho, e di tutti l'interiori, così anco giouarà al Core, & alla testa: onde leua il dolore del capo, e del fegato cagionato da superfluo calore, leua la sete, e per la sua astrittione corrobora le viscere, apre l'ostruttioni del fegato, e della milza, vale all'itteritia, all'hidropisia, & alli tisici: prohibisce anco la putredine nelli humori, purgando la prima regione del corpo.

Il Salernitano lo dà la mattina alla grandezza d'vna castagna, l'Alessandrino dra. iij. Rulando dram. j. ÷ insino alle iij. Carlo Amato dà scrop. iiij. fino alle dram. ij. Arnaldo dram. ij. alle iij. l'Antidot. Bolognese, & il Messinese, ne danno dram. ij. insino alle vj. Noi distingueremo la dose delle spetie, che riceue il quadruplo del mele, e delle tauolette, che hanno otto volte più zuccaro; perche la dose delle spetie facciamo di scr. j. fino à sc. j. e con il mele ne daremo sc. v. fino à dr. ij. ÷ e con il zuccaro dram. iij. fino alle iiij.

Diatrion pipereon simplex Galeni.

REcipe trium Piperum, *an. drach. quinquaginta.* Zingiberis, Anisi, Tymi, *singul. vnciam vnam.*

Terantur omnia simul in crasum puluerem.

A far il Diatrion pipereon semplice di Galeno.

P*iglia tre sorte di Pepe di ciascheduno dramme cinquanta. Zenzero Anisi, Timo, di ciascheduno oncia vna, e se ne facci poluere non molto sottile.*

Di Pietro Castelli.

GAleno al 4. del conseruar la sanità c. 5. scriue, che si preparauano due sorti di Diatron pipereon vn semplice, e l'altro composto. Non li piace, loda il semplice, quale è quì descritto, e dice, che più semplice anco si può fare non mettendoui il zenzeuero: scriue anco, che è commodissimo duplicando il peso dell'Anisi, del Timo, e del Zenzeuero.

Ne starò à trattare delle compositioni del Diatrion composto, l'vn delli quali si ritrouano nel lib. de segreti à Monteo falsamente attribuito à Galeno. Paulo al lib. 7. c. 11. ne mette quattro ricette di variato peso, e semplici. Variano anco Mesue, Nicolò, Attuario, & altri. E la maggior parte de i Ricettarij vsa la compositione di Mesue. Ma il nostro Collegio, Iuberto, & il Dessenio, come veri Galenici riceuono la sola ricetta di Galeno, & i nostri Speciali conseruano la poluere per i bisogni. Ma volendo fare Elettuario con il mele, come l'vsaua Galeno, il Melichio, & il Santino mettono per vna lib. di mele due oncie di specie, e l'Antid. Bergamasco quadruplica solo il mele, scriue anco il Melichio, che in Venetia s'vsa con il zuccharo à pena vi si mette ÷ onc. di spetie, acciò l'acrimonia non offenda il gusto; & auuertisca il nostro Speciale di non fare le polueri troppo sottili, perche l'intenzione è, che restino vn pezzo dentro lo stomacho: ma volendo, che la virtù passi più oltre si potranno ridurre sottili.

Adoperamento.

LOda Galeno questa mistura per quelli, che non hanno concotto il cibo, & il loro stomaco, e ripieno di pituità, & anco nelle istesse tuniche penetrata, laquale faccia la nausea (come dice 2. de loc. aff. c. 4.) & i rutti acetosi. Lo loda anco Galeno nella febre efemera per le crudità, alla Quartana; e nel lib. de trem. & palpit. & per il rigore delle febri. Oddo scrisse, che il Diatron pipereo era caldo, e secco in terzo grado. dunque sarà buono per gl'effetti freddi nelli tempi, e nelle stagioni fredde: per riscaldare lo stomaco, & il ventre inferiore, per attenuare, detergere, e cuocere la flemma cruda, viscosa, e grossa, e per risoluere i flati, che si ge-

si generano nello stomacho, e nell'intestini.

La sua dose secondo i Bolognesi, il Cesalpino sarà vna dramma fino alle due, il Montagnana determina del fatto con il Mele dram. ij. del composto in forma soda con il zucchero onc. ÷ il Cesalpino ordina delle spetie gr. vj. fino alli xii. Ma Galeno scriue, che bisognaua dare questo medicamento nō vna, ò due volte il giorno; come la mattina auanti il cibo, doppo esso, & anco quando si và à dormire, dandone la misura d'vn cucchiaro pieno: hauendo riguardo di darlo proportionatamente à i corpi grandi. Hor questa misura del cucchiaro se sarà alla Romana (come definisce il nostro Collegio) pesarà dramme iij. e scrop. j. ma alla greca il cucchiaro Attico pesa poco, e solamente scrop. j. g. x. e credo, che Galeno greco l'intendesse di questo peso.

Electuarium e gemmis.

Recipe Trociscorum Diarodon Mesues ligni Aloes an. drach. quinque. Margaritarum albarum drac. tres zedoariæ Doronici Corticum citrij mali. Macis. Sem. Ocimi caryophyllati, Ambræ singul. drach. duas. Fragmentorum. Saphyri, Hyacinthi, Sardæ, idest Corneolæ, Smaragdi, Granatorum, Cinnamomi, Galangæ, Zurumbet, singul. drach. vnam. & dimidiam. Been albi. & eius vice radicis minoris phu. Been rubri. & eius vice radicis tormentillæ Caryophyllorum, Zingiberis piperis longi, Spicæ nardi Folij, aut spicę celticæ. croci Cardamomi maioris, an. drac. vnam. Coraliorum rubrorum Charabæ; limaturæ Eboris Foliorum Auri, Argenti, an. aur. semis, hoc est scrup. duos, moschi optimi, drac. mediam.

Comm. sta omnia in tenuissimum puluerem conterantur.

A far l'Elettuario di gemme.

Piglia trocischi Diarrodon di Mesue legno Aloè di ciascheduno dr. 5. Perle bianche dr. 3. zedoaria, doronici scorze di Cedro. Mace, seme di Basilico minuto garofalato Ambra, di ciascheduno dramme due, fragmenti di Zafiro, di Giacinto, di Corniole, di Smeraldo, e di Granate, Cinnamomo galanga, zurumbet, di ciascheduno dramma vna, e mezza. Ben bianco, ouero radica di valeriana minore. Been rosso, ouero radica tormentilla. Garofani. zenzero, pepe longo, spico nardo, folio, ouero spica celtica. zaffarano, cardamomo maggiore, di ciascheduno dramma vna Coralli rossi, carabe, limatura d'auorio, fogli d'oro, fogli d'argento, di ciascheduno scropoli due. Mosco eletto dramma mezza mescola ogni cosa: e se ne facci poluere sottilissima.

Di Pietro Castelli.

ANdernaco al dialog. 7. e Annutio Fesio, chiamorno questo Elett. Diamargariton calidum Auic. Ma la ricetta è presa da Mesue, & in molte cose gli moderni non si accordano: perche di Margarite Mesue nel testo di Siluio (se bene nella sua ricetta posta de simpl. delectù. non vi trouo scritto le Margarite) pone due dramme, e così anco fanno i Fiorentini, Iuberto Tesaurus, Aromat. il Dessenio, Teobaldo, il Fesio, il Renodeo, e Buderone. Ma altri testi di Mesue hanno dramme iij. e così i Frati dicono, che deue stare, & osseruano il Collegio Romano, il Bergamasco, il Fernelio, Cordo, il Calestano, il Melichio, Santino, Costa, Placotomo, il Preposito, & altri di Coralli, di Carabe, e di limatura d'Auorio, Iuberto piglia dram. j. e scrop. ij.

Per Sarda, il nostro Collegio esplica la Corniola, ò Carniola dal colore della carne, con il Cordo, il Fuchsio, il Manardo, & altri. Ma il Costa dice che molti vi mettono i rubini, e forse intese il lumen Apotecar. che pose per la sarda i rubini. Poi nel testo Arabico di Mesue si troua scritto Ferruzegi, e Garzia ab horto vole, che sia la Turchina pietra così detta, e così anco il Bellunese l'interpreta. Ma il nostro Collegio con tutti l'altri Autori vi mette lo Smeraldo.

Zurumbet è voce ignota, e non solo i Spetiali, che non hāno tempo di studiare, ma ne anco i dott. Medici sanno, che cosa sia, ma il nostro Collegio non hà voluto variare la ricetta di Mesue, e vole, che lo Spetiale suo trouando voci oscure ricorra alla esplicatione delle voci Arabiche, e Barbare posta nel principio del Ricettario. oue hà scritto Zurumbet species Zedoariæ. Il Fernelio lo tralascia nella sua ricetta, forse

ripu-

riputando meglio così, che mettere vn sostituto diuerso il Milio nella sua ricetta scriue semplicemente Zedoaria rotonda. E Valerio Cordo, Pietro Goudebergo, l'Anguillara, il Fuchsio, il Lobellio, Linscotio, & altri vogliono, che il Zurumbet sia vna spetie di Zedoaria rotonda, e globosa, che si ritroua con l'altra Zedoaria longa, e la chiamano i Droghieri troncosa. Ma altri non distinguono il Zurumbet della Zedoaria, quali sono Amato Lusitano, il Dodoneo: Gerardo nelli sinonimi di Serapione, il Pandettario, e Simone Ianuense. Hor io dirò con il Mattiolo, il Dessenio, il Vercellese, il Melichio, il Sātino, Teobaldo, & altri, che sono due cose diuerse; perche Mesue le mette ambedue in questo Elettuario, che haueria bastato dire Zedoaria longa, e rotonda, e non due diuersi nomi: Secondo, perche Auic. ne fà due capitoli, e due descrittioni diuerse Serapione anco al c.172. & al 261. tratta del Zurumbet, ma tanto confuso, che non s'intende. Noi se vogliamo disputarne, bisogna che cōsideriamo le descrittioni di Serap. e d'Auic. scriue dūque Serap. al c.172. Zurumbet, idest: Zedoaria, Isaac, e ben. Zurumbet *sunt radices rotunda similes radicibus aristolochia rotunda, & in rotunditate earum, & sunt similes in sapore, zinziberi, & afferuntur, de Seni.* e Garzia scriue, che quell'esplicatione *idest* Zedoaria nelli testi Arabici legitimi di Serapione non si ritroua, però che è aggionta dall'interprete Latino. Dunque è chiaro, che la Zedoaria volgare lōga, non è questo Zurumbet, qual'hà la radice, nè quel tubero dipinto nell'historia delle piante, si può dire Zurumbet, perche essendo congionti i pezzi della Zedoaria longa, non sarà di spetie differente, ne conuerrà farne capitoli diuersi: nè negarò anco, che questa Zedoaria tuberosa sia il Zurumbet, perche è amara, e non acre, come il zenzeuero, ilquale non hà niente d'amaritudine. L'altro imbroglio è che Serap. dice, che nasce nella China, & il Garzia vole, che il Zurumbet nasca in India, e la zedoaria nella China. Poi al cap.261. l'istesso Serap. pur tratta del zurumbet, ma cita Gal. e Paolo, onde bisogna, ch'intenda vn semplice cognito a i Greci. scriue dunque, *est ex speciebus odoriferis, & propter hoc admiscetur in confectionibus aromaticis, & est calidum, & siccum propè tertium gradum, & est in virtute sua simile cassia lignea, & cubebis. Et dixit Cassidonius, si non habet Cinnamomum, pone pro eo zurumbet.* Le quali parole sono pigliate da Paulo Egineta al lib.7.c.3. dell'Arnabo. ilquale scrisse. *Arnabo odoramentis adnumeratur, ob quod unguentis potissimum expetitur, calida, siccaq; potentia praeditum in tertio ordine; Cassia, & Carpesio simile; vndè Possidonius, vbi Cinnamomi copia non datur. hoc vtendum esse censet.* Qual fosse la forma dell'Arnabo di Paulo, non si può dire, bastà sapere, ch'era vna cosa odorata, e per l'odore si metteua nelli vnguenti odorati, ò in luogo del cinamomo. Ma se la zedoaria nostra nè longa, nè tonda è odorata, non potrà essere l'arnabo di Paulo, nè il zurumbet di Serap. quando poi Serap. vuol descriuere la sua figura secondo Isaac, parmi, che confonda l'arnabo di Paulo, & il zarnabo d'Auic. che se il zarnabo di Auic. fosse il zurumbet di Serap. non potria esser quello d'Auic. sarà diuerso da quello di Serap. così sarà vn'infinità di zurumbet. e veramente bisogna, ch'io dica, che'l zurumbet d'Auic. è diuerso, perche scrisse zurumbet *est herba* (il testo del Bellune *se lignum*) *similis cipero; sed est maior, & minus oderifera.* Hor si cōsideri se la zedoaria sia herba, ò legno: ma forse Serap. intendeua, che fosse vn'herba, qual'habbia le radici simili al cipero. ma nè questo manco si può dire della zedoaria, nè longa, nè rotonda, non hauendo alcuna simiglianza con il cip. Dubito anco se la nostra zedoaria sia quella d'Auic. perche al cap. 752. scriue Zeduar, e secondo Diosc. algeduar. dunque intende vn semplice descritto da Dioscor. e noi non ritrouiamo in esso descritta la volgar zedoaria. Ma al c. 743. de zedoaria pare, che intenda l'antora, che nasce vicino al napello. al c.747. De zarnabo, s'accorda con il zurumbet di Serap. al cap.261. oue dicono: che è arbore, &c. così anco nel zurumbet Serap. al c.172. & Auic. c.145. paiono assai d'accordo.

Nè meno posso dire, che la volgar zedoaria sia l'arnabo di Paolo, perche questo era cosa odorata, che Paolo lo messe al li.7.c.18. nell'vnguento marciato, e nel Nardino, & Aetio al ser.16. nel fine. nel suffumigio di embularco, & in quello di Pāfilo, & al ser.11. cap.13. haueua messo zador, idest zedoariæ. poi attuario nell'vnguento nard. al li.6.c.10. scrisse.

scrisse zarnabe, & al lib. 5. c. 6. nell'antid. di hermodattoli, nell'antid. è floribus. in quello è cammaris, e nell'altro ex vnionib. pone zaduaris zarnabi. come cose diuerse. Dunque diremo, che gl'allegati autori trà di loro sono molto discordi, e non si può affermare, che sia il zurumbet, nè che la nostra zedoaria sia quella d'Auicenna. nè meno, che sia simile al zurumbet.

Ma volendo comporre questo Elettuario, ilquale riceue la zeduaria, & il zurumbet. Per zedoaria metteremo la volgare zedoaria, laquale è degna d'esser messa nell'antidoti grandi: ma per zurumbet, se bene nel l'antidotario d'Auicenna vedo, che vn'interprete mette zurumbet, e l altro zedoaria, non per questo m'acqueto pensando che sia l'istesso: ma considero, che Attuario nell'ellettuario di mosco scrisse zaduaris, zarnabi, & Auicenna nell'Antidotario referendo l'istesso elettuario scriue zeduariæ. (e secondo il Bellunese zurumbet.) & doronici. in modo, che mette il doronico per zarnabo. Hor per vscire da questi intrighi; poiche vedo, che Auic. per la zed. sostituisce il zurumbet, e così anco per i doronici, e vice versa per il zurumbet dice, che si mettano i doron. noi nō hauendo il vero doronico, metteremo la zedoaria, e se credessimo, che questo zurumbet fosse l'arnabo di Paolo, come pensò Andernaco, potriamo mettere, ò il cinnam. come volse Possidonio, ò la noce moscata, à cui è di virtù simile, per testimonio di Mesarugio la cassia legnosa, ò il Carpesio, e come interpreta Serapione le cubebe, hauendo virtù simili: e della nostra opinione è anco il Dessenio. Così in luogo del zurumbet al Melichio, al Santino, & al Costo parue meglio mettere, ò il cinamomo, ò li semi del cedro, ò la noce moscata, che radoppiare il peso della zedoaria.

Mesue, e molti altri Antidot. scriuono semplicemente cardamomi; ma Siluio nel lib. de simpl. prepar. specifica il minore. al cõtrario vogliono il maggiore il nostro Collegio il lumen apotecar. luminare maius, il Vercell. Milio, e molt'altri. L'ambra non si legge nella ricetta de' Frati, ne del Bōdeleto.

Li fogli d'Oro, e d'argento, qui entrano à peso, ma si deue sapere, ch'vn foglio d'argento pesa gr. j. e due fogli d'Oro ilquale si batte più sottile, pesano gr. j. però hauendo qui à pigliare scrop. 2. cioè g. 48. di fogli d'Oro, e d'Argento se ne piglieranno d'argento fogli 48. e d'Oro fogli 66.

A preparare queste spetie è necessario macinare nel porfido in poluere impalpabile i zaffiri, i giacinti, le corniole, i granati, i smeraldi, le perle, li coralli, e la limatura dell'auolio. a parte si poluerizzaranno anco il zaffarano, la carabe, & i troc. diatron. L'altre cose si potranno pestare insieme, ponendo prima nel mortaio il legno aloè, la zedoaria. Il doronico, la galanga, il zenzeuere, il phu, la tormentilla, lo spico nardo tagliato, la spica celtica, & il Cinnamomo; poco doppo si aggiongeranno le scorze odorate del copro, sottilmente tagliate, e ben seccate, il macis, il seme del basilisco, i garofani, il pepe lungo, i cardamomo maggiore, & hauendone fatta poluere sottilissima, s'aggiongeranno l'altre polueri, poi il muschio, e l'ambra si macinaranno con parte delle polueri, e finalmente s'vniranno bene all'vltimo s'aggiongeranno nel macinare le polueri à foglio, à foglio l'oro, e l'argento, meschiandoli perfettamente, e si conserui diligentemente questa poluere per farne ò elettuario, ò rotelle, come vorrà il Medico.

Adoperamento.

Di raro si prepara questo medicamento, si perche è pretioso, si anco perche adesso in suo luogo s'vsa il detto Diacinto, qual'è fatto ad imitatione di questo; ma perche si compone in tanti varij modi, e con molte sciocche ricette io stimo più assai questa compositione di Mes. quando sia ben fatta, di qualsiuoglia tumultuario diacinto.

Mesue la loda per l'infermità fredde del ceruello, del core, del ventricolo, del fegato, e della matrice. Gioua assai per quelli, che senza causa manifesta sono malinconici, timidi, solitarij, e li rallegra assai, facendoli essere di bon'animo, e di boni costumi: emenda il tremore del core, la sincope, corrobora lo stomacho debole, per l'intemperie fredda, e fà far bona concottione nel stomacho, e nel fegato, così rende il corpo ben colorito, e di bon odore, e per la spesa grande dice Mesue, che si piglia solamente dalli Rè, e da i Prencipi; ma hora la nostra plebbe vuole copiosamente il diacinto, e vale quanto questo,

Ro, e vuole essere medicata da principessa.

La sua dose secondo Mesue è da mezzo Aureo insino ad vno, cioè da due scropoli, insino alli 405.

Dialaganga.

RECipe Galangæ. Ligni Aloes, an. drach. sex, Caryophyllorum. Macis. Ligustici, an. drach. duas. Zingibiris. Pipiris longi. piperis albi. Calami aromatici. Cinnamomi, an. drach. vnam, & semis Dalaminthæ siccæ, Menthæ siccæ. Cardamomi maioris. Spicæ indicæ. Sem. Apij Fœniculi. Anisi. carui. an. drach. vnam.

Terantur omnia simul in pulueris crassioris modum.

A far la Dialangha.

P*iglia Galangha. Legno aloè, di ciascheduno dram. sei. Garofoli. mace, ligustico, di ciascheduno dram. due, zenzero, pepe longo, pepe bianco. Calamo aromatico, Cinamomo, di ciascheduno dramme vna, e mezza. Calamento secco. menta secca. cardamomo maggiore. spico nardo. seme d'appio. di finocchio. d'anisi. di carui, di ciascheduno drāma vna. Si pisti ogni cosa, e se ne facci poluere non molto sottile.*

Di Pietro Castelli.

LA ricetta è di Mesue, ma Auicenna, il Mirepsio, & altri la variano assai. Sil. nella traduzzione di Mesue, lasciò di scriuere la spica, e gli anisi, ma tutti gl altri vè li pongono. Di garofani, mace, lenistico, an. dram. iij. Teobaldo. La galanga l'Antidotario Bergamasco, Buderone, & altri esplicano la minore. Il cardamomo minore vuole Teobaldo, e quasi tutti gl'altri intendono il maggiore. Il calamo aromatico delle Drogherie non è il vero: ma è l'acoro di Diosc. e noi per calamo aromatico, sostituiremo i fusti dello squinanto, come poi io prouarò i semi del finocchio deuono esser del saluatico, ilquale è più acuto. Il calamento montano: i semi del vero appio, cioè petrosello volgare. Per il cinnamomo vgual peso di cannella fina, e non il doppio, come dice il Ceccarelli. zaccari tabarzet, aggionge nella ricetta Iuberto.

Nella poluerizzatione metteremo prima il legno aloè, e le radici della galanga, del zenzeuero, il nardo tagliato, & i fusti del giunco odorato. poi la cannella, e si setaccieranno, & alla residenza s'aggiongeranno i garof. li pepi, il cardamomo, i semi del leuistico, dell appio del finocchio, dell'anisi, e del carui, e nel fine il macis, il calamento, e la menta il setaccio non deue esser troppo sottile, perche non si richiede la poluere troppo sottile, douendo longo tempo far dimora nello stomacho.

Mesue con zucchero, e mele ne fà elettuario, alcuni pigliano il solo mele, & il Costa riprende quelli, che non vi mettano il zuccaro, il Calestano, il Melichio, il Borgarucci, di zuccaro fino dra. x. mele q. b. ma il Dessenio, i Frati, i Mantouani, i Fiorentini, il Costa, Siluio, & altri pigliano di zuccaro onc. x. e mele q. b. Teobaldo di zuccaro finissimo onc. x. e mezza, e di mele q. b. altri ne fanno con il solo zuccaro rotellette, così il Siuigliano mette dram. 6. di poluere per lib. di zuccaro. il nostro Speciale deue conseruare le poluesi in vaso di vetro con la bocca stretta, e ben serrato per l'occorrenze.

Adoperamento.

MArco Oddo scrisse, che la dialanga era calda, e secca in terzo grado, e Mesue la loda per l'intemperie fredda dello stomacho, e del fegato; e per aiutare la concottione; leua i rutti acetosi, e dissipa potentemente i flati grossi, e tutti i gonfiamenti da essi causati, fà bon fiato, e non lascia generare materie grosse flemmatiche, e ventose.

Dell'elettuario Mesue ne dà due dramme, insino à due aurei. Christoforo de Honestis dram. iij. il Montagnana, e Rullando in elettuario dram. j. e mezza, insino alle iij. & forma solida fin alle dr. vj. ma delle poluesi noi ne daremo scrop. ij. insino alla dramma.

Diamagariton Calidum.

REcipe cinnamomi, drachm. quinque. zingiberis. Mastiches, an. drach. quatuor. Been albi, & eius vice rad. minoris plus, Been rubri, & eius loco radicis tormentillæ.

tillæ. piperis nigri. piperis longi. an. drach. tres. zedoariæ. Doronici. Sem. Apij. Sceitaragi, hoc est Iberidis, seu lepidij. Cardamomi minoris. Nucis moschatæ. Macis. Chersæ, hoc est Cinnamomi crassioris, *an. drach. duas.* Margaritarum non perforatarum. Pyretri. *an. drac. vnam.*

Conficiatur ex omnibus puluis tenuissimus.

A far il Diamargariton caldo.

Piglia il Cinnamomo dramme cinque. Zenzero. Mastice, di ciascheduno dramme quattro. Been bianco, ouero Radice di Valeriana minore. Been rosso, ouero radiche di Tormentilla. Pepe negro, Pepe longo, di ciascheduno dramme tre. Zedoaria. Doronici. Seme d'Appio. Seitaragi, cioè Hiberide, ò Lepidio. Cardamomo minore. Noce moscata, Mace, Cherse, cioè Cinnamomo grosso, di ciascheduno dramme due. Perle intiere, non forate. Pilatro di ciascheduno dramme vna.

D'ogni cosa se ne facci poluere sottilissima.

Di Pietro Castelli.

L'Antidotario Romano hà preso questa poluere da Auic. al lib. 3. fen. 21. tract. 2. cap. 2. del reggimento delle pregnanti. la riceue anco il Cordo, il Cortese, il Vercellese, il Melichio, il Santino, il Calestano, Placotomo, & i Bergamaschi; ma molti preparan quella di Nicolò, da questa assai diuersa, come il Ricett. Fiorentino, il Preposito, il Costa, Teobaldo, il Siuigliano & i Valentiani. Vien detta questa poluere Diamargariton dalle Perle, che riceue, non per esser in gran quantità, ma per il valore, e la dignità. Altrimenti riceuendo assai Cinnamomo, più tosto si potrebbe dire Diacinnamomo. Andernaco al Dialogo 7. della sua medecina noua, e vecchia, scriuendo l'Elettuario de Gemmis di Mesue per errore l'intitolò. Diamargariton Calidum Auic. e lo seguitò il Fesio nel suo Antidotario. i Bergamaschi per nõ scriuere Cinnamomi dram. 5. e poi Cinnamomi crassi dramme 2. hanno posto Cinnamomi dr. 7. il Ceccar. errando per il Cinnamomo vi vole 10. dr. di cannella, e per l'altro, altre dramme 4. che sariano dramme 14.

Per il Been bianco, e rosso i Bergamaschi sostituiscono le scorze secce, delle radici della pastinaca seluatica, ò del buglosso commune. i Bologn. per il bianco l'Orminio, ò il seme di frassino, ò il satirio, e per il rosso, ò la carota rossa, ò la bistorta: il Cordo, & il Placot. li lascino. Andernaco scrisse, glandis vnguentariæ radicum, quas officinę appellat Been album, & rubrum. onde è manifesto, che pensò, che il Been bianco, e rosso, de gli Arabi fosse la radice del Been, dalli Greci detta Myrabolanus, & glans Myrepsica, siue vnguentaria. ma la radice di questa pianta, laquale visse nell'Horto dell'Eminentissimo, & Reuerendiss. già Card. Farnese, da quattr'anni in vaso, ma poi traspiantata si seccò. la cui descrittione, & effigie hò posta nell'horto Farnesiano, all'hora, che si stampò, e la radice con il fusio legnoso, ancora io conseruo, qual di fuori è negra, e di dentro bianca, grossa, come vna rapetta, rara, spongiosa, leggiera, e senza odore, e sapore euidente; se ben pare, che habbia non sò che d'acredine; come apunto adesso hò di nouo gustato. le radichette intorno la grossa radice, quando erano fresche, appariuano giallette d'odore di nasturtio saluatico, e di sapore acutissimo. Hor questa radice non può esser il Beẽ bianco, ne rosso, essendo di fuori negra, e senza odore, e di sostanza quasi friabile. ma Serapione scrisse. Odor eius est bonus, & si in eis viscositas quædam. Poi il Costeo sopra Auic. & il Mel. vogliono, che il Been bianco, & il rosso siano le Carote bianche, e rosse, e veramente queste sono alla grandezza delle pastinache bianche, e rosse, e di qualità calda, & humida, viscosette con vn poco d'odoretto, *& argumentum faciunt in spermate*, come scriuono Auic. e Serap. & ingrassar o come disse Auic. E se bene il Matt. le rifiuta perche nascono in Italia, e non in Armenia, si potrebbe dire, che il seme fusse venuto da Armenia: poiche gli antichi nostri non le conosceuano, & Auic. descrisse le radici secche, che erano legnose, e rughose: e non deue il Matt. cõpararle con le fresche: noi confessiamo veramente, che le carote nostre hãno molta similitudine con il Been biãco, e rosso delli Arabi; ma non siamo certi se sono esse, perche in quelli paesi possono nascere

anco altre radici bianche, e rosse. Dunque il nostro spetiale obedirà al Collegio, mettendo le radici della valeriana, e della tormentilla; come consigliò anco il Mattiolo al li.3. dell'Epist. num.2.

Delli Doronici mettono scrop. iiij, i Bergamaschi. ma tutti gl'altri dram.ij. e per sostituto si potrebbe mettere la zedoaria; ma questa v'entra vn'altra volta, sarà meglio con Auic. sostituire due terzi di Garofani. e così il Ceccarelli, piglia scrop.4. di Garofani, i quali entrano anco nel Diamargariton caldo di Nicolò. il Fuchsio, & alcuni altri non vi pongono i Doronici. Per il seme d'Appio si pigli il seme del petrosello volgare.

Sciaragi si legge in Auic. corretto dal Bellun. ma il Crem. mette Capsiæ, qual voce, chi interpretra Cassia, chi Tapsia, e chi Lepidio. il Calest. e con lui Piet. Coudeb. per Capsia mettono Cassia aromatica, onde pigliandosi per questa dram.2. di cannella, e per dram. viij. di cinnamomo, il doppio di cannella, come alcuni vogliono, sarebbono dram.16. di cannella, e di tutte l'altre ve ne sarebbono dram.24. solamente, onde con ragione pare al Melichio troppo cannella. Alcuni vi vogliono la Tapsia, perche il Bellunese nell'esplicatione delle voci Arabiche, così esplica la parola Seitaragi, cioè Luminare maius. Lumen Apotecariorum, il Cordo; il Vercellese, & il Borgarucci. ma per esser pianta velenosa, e confessa il Vercel. che essendo stata in Vercelli venduta la scorza della radice della Tapsia, & adoprata per Turbit. Tormina, & scroti *tumorem in purgationibus turperatis, adeò multis induxit, vt statim dolus innotuerit*. Dunque non si deue vsare in queste spetie composte da Auic. per le donne grauide. i Bergamaschi per capsia mettono le Cubebe communi, i Bolognesi, & il Corte se le radici di rubea tinctorum, & il Vecc. scriue, capsici, idest cardamomi vtriusq. e Daniel Milio lo seguita, scriuendo cardamomi vtriusq. Ma il Collegio Romano, il Bolognese nel fine, il Melichio, il Sant. e Bertaldo la voce Seitaragi, interpetrano Iberide, ò Lepidio herba calda, & acre: ma posta anco da Mesue nel Diasatiron, e se v'entra il Piretro, vi può anco entrare l'Iberide, per incidere, & assottigliare la flemma grossa nello stomaco delle donne pregne. il Ceccarello vole, che si piglino le sue cime fiorite, & io vedo, che Diosc. adopra le radici sole, e Damocrate appresso Galeno 10. de comp. med. capit. 2. oprò tutta la pianta verde, non le cime sole, dicendo.

Hanc eratam larga satis cape copia.

& vsò l'herba verde non secca, per dire, che seccandosi perde parte delle sue virtù, e scrisse.

fortissima est
Adhuc recens, siccata fit, sed debilior.

Hor perche la regola vniuersale è, che di qualsiuoglia pianta semplicemente nominata, si pigli quella parte, che è più vigorosa, e più in vso; noi del Lepidio per farne poluere pigliaremo le radici non le cimarelle.

Auic. scrisse semplicemente il cardamomo, così anco fanno il Cordo, il Calestano, il Melichio, il Vercellese, i Bolognesi, & altri. ma i Bergamaschi vogliono il maggiore, ò le meleghette, & il nostro Colleg. il minore. Le Margarite deuono esser non perforate, perche queste hanno perduto la parte interna.

A far le polueri si metterà prima à pestare la radice del zenzeuero, della valeriana, Tormentilla, Zedoaria, del Doronico del Lepidio, e del Piretro, e doppo datali vna setacciatura al rimanente s'aggiongeranno la cannella, il Cardamomo, li Pepi, la Noce moscata, & il Macis, con il seme dell'Appio, cioè Petrosello volgare. hauendo ridotto ogni cosa in poluere sottilissima s'aggiongerà la Mastice poluerizzata separatamente sbruffandoli qualche goccia d'acqua rosa, acciò non s'ammassa, e s'attacchi al mortaio, e non si deue pestare, ma con il pestone macinare: nel fine s'aggiongeranno le perle preparate nel mortaio di porfido, e la poluere si conserui diligentemente.

Auicenna al tempo d'vsare queste spetie vi fà aggiongere zucchero fino al peso di ogni cosa, & vn poco più. così sono grate al gusto, e di bona virtù. ma molti ricettarij come il Bolognese, Messinese, il Calestano, il Placotomio, & Vercellese mettono il zuccaro. insieme con le polueri. il che è mal fatto, perche il zuccaro se sente humidità, si rilassa, & inhumidisce le polueri: onde meglio è con il nostro Collegio, & il Bergamasco, tenere fatte le sole polueri senza zuccaro.

Ado-

Adoperamento.

AVic. trattando del modo di reggere le donne pregne, propone questo Diamargariton, e lo chiama elettuario, ilquale vale per correggere tutte le indispositioni della matrice, e conforta assai lo stomacho, e riceuendo molte cose cordiali, conforta anco il core, risolue la ventosità, aiuta la concottione.

Poi ne dà vn cocchiaro per volta: l'antidotario Bolognese dram. ij. insino alle 3. il Cesalp. l'istesso, ma delle spetie dà scrop. mezzo insino ad vno per quelli, che sono consumati da longa infermità. ma se con il doppio solo del zuccaro ne danno insino à dram. 3. senza zuccaro della poluere potremo dare dram. 2.

Diamargariton frigidum, cuius est frequens vsus.

REcipe margaritarum, præparatarum drach. tres. quatuor seminum, frigidorum maiorum mundatorum, seminum portulacæ. Papaueris albi. Santali albi. Santali citrini odorati. Ligni aloes. Zingiberis. Rosarum rub. florum nenupharis citrini. florum boraginis. myrtillorum, an. drachm. vnam. Coraliorum alborum præpar. Coraliorum rubrorum præpar. an. drach. semis.

Misce, & ex omnibus conficiatur puluis tenuissimus.

A far il Diamargariton freddo, che s'vsa communemente.

PIglia perle preparate dr. 3. le quattro sorte di semi maggiori freddi mondati. semi di porcacchia. di papaueri bianchi. sandali bianchi. sandali citrini odorati. legno aloè. zenzero. Rose rosse. fiori di nenufari citrini. fiori di boragine. grani di mortella, di ciascheduno dramme vna. Coralli bianchi preparati. Coralli rossi preparati, di ciascheduno dram. mezza, mescola ogni cosa, e se ne facci poluere.

Di Pietro Castell.

QVesta ricetta si ritroua scritta nelle additioni del Plateario sopra Nicolò Salernitano, & anco dal Preposito. ma il Dessenio, & i Bergamaschi l'attribuiscono al Plateario. Vsano altre ricette il Calestano, il Costa, Melichio, il Santino, il Fragosio, il Siuigliano, il Septalio, Teobaldo, Buderone, & altri. Ma al Collegio Romano è piacciuta questa ricetta, come più facile, e bona. E delle margarite commonemente tutti, che la compongono, pigliano dramme 3. Ma il Fuchsio, i Bologn. il Cortese, e Placot. mettono delle perforate, e non perforate an. dram. j. e mezza, & il Dessenio d'ambedue an. dram. ÷.

Il Calestano, & i Bolognesi, & il Cortese lasciano i santali bianchi: ma il Vecchetio, e mille hanno errato nel scriuere. Moscatellini citr. hauendo scritto il Plateario, albi moscatellini, & il Preposito albi, & moscatellini, e per moscatellini tutti interpretano li citr. odorati: ma se'l Vecchetio hauesse inteso moscatellino, cioè citrino, insieme con il Calestano. non doueua ponere la virgola tra le due voci.

Scriuono anco semplicemente florum nenufarij, il Plateario, & il Preposito primi scrittori di queste spetie. il nostro Collegio aggiunge citrini. Ma Cordo, il Vercellese, & i Bergamaschi vogliono i fiori bianchi.

A far le polueri. si pestaranno i santali & il legno aloè, il zenzeuero, e le bacche della mortella secche, e ben conditionate, nel fine s'aggiongeranno i fiori seccati con diligenza, che ritengano i proprij colori: i coralli, e le margarite deuono esser preparate da sè, e già lo comanda la ricetta, e s'aggiungeranno alle polueri sottilissimamente setacciate, i semi non si deuono aggiungere alle spetie, se non quando si hanno da vsare, acciò non faccino rancidire le spetie. Onde il Ceccarelli per ogni dramma di spetie fà mettere grani sedici di ciaschedun seme, & i Bergamaschi vogliono per ogni dramma grani dieci di semi: ma io non sò che conti faccino. io trouo, che le polueri, senza i semi; pesano dramme dodici, e tutti li semi dramme sei, che è la metà.

Onde in vna dramma di spetie vi vorrà la metà di semi, cioè gr. trentasei, i quali diuisi in sei spetie di semi, toccherà sei grani di ciaschedun seme: & auuerta lo Speciale di pesare i semi mondati di melone, di cocozze, di cedroli, e di cocomeri, che quelli del papauero, e della porcacchia non si mondano dalla scorza: e questi semi piccioli vogliono esser pesti da se; perche meschiati con gl'altri non si pestaranno mai in quella maniera che si deue.

Alcuni ricettarij, come il Calestano, il Vecchério, & i Bolognesi vi aggiungono il zuccaro alle polueri, il che non conuiene, quando le spetie si hanno da conseruare: ma quando si deuono adoprare, il nostro Speciale farà in questo modo.

R. Spetie di diamargariton freddo incomplete. dram. j.

Semi di meloni, di Cocomeri, mondati. Semi di Cocozze, di Cedroli mondati.	an. g. vj.
Semi di Porcachia di Papaueri bianchi.	an. g. vj.

Adoperamento.

MArco Oddo scriue, che queste spetie sono fredde, e secche in terzo grado, e si crede, che confortino quelli, alli quali vengono suenimenti, ò per cagione del cuore, ò dello stomacho, e leuano ogni nocumento delle parti vitali, giouano alle tosse, a gli asmatici, alli tisici, & a quelli, che sono consumati per lunga infermità ricreano i deboli, e li riducono al primo stato.

La sua dose è da due dramme alle sei, & ad vn'oncia.

Diapenidium.

REcipe Penidiorum, vnc. duas, nucleorum pini. Amigdalarum dulcium. sem. Papaueris albi, an. drachm. tres, & scrupulum vnum. Cinnamomi. Caryophyllorum. Zingiberis. Succi glycyrhizze. Gummi Arabici, amyli candidissimi. seminum quatuor maiorum frigidorum, an. drachm. vnam, & scrup. duos. Camphoræ, tertiam partem scrup. vnius.

Confice vt decet cum syrupo violato.

A far il Diapenidion.

P*Iglia Penniti oncie due. Pignoli mondi, Amandole dolci. semi di Papaueri bianchi, di ciascheduno dramme tre, e scrop. vno. Cinnamomo, Garofoli, zenzero succo di Liqueritia. Draganti. Gomma Arabica, Amido bianco. li quattro semi freddi maggiori, di ciascheduno dr. vna, e scrop. due. Canfora, la terza parte d'vn scropolo, e mescola con siroppo violato.*

Di Pietro Castelli.

NIcolò Alessandrino al cap. 192. lo chiama Diapennidion magnum, e lo pone il Mirepsio Antidoto 97. & anco il Salernitano. Nel numero degl'ingredienti tutti i ricettarij conuengono; eccetto il Vercellese, che con Attuario mette la ricetta più semplice, & il Cordo con il Preposito, scriue Amandole dolci, & amare. Ma nel peso vi è grandissima varietà, che non si ritrouano tre autori, che piglianо gl'istessi pesi. & il nostro Collegio nel peso non s'accorda, nè con l'Alessandrino nè con il Salernitano, nè con il Preposito, nè con il Cordo, nè con il Calestano, i quali tutti tra di loro differiscono, come anco il Renodeo, Dessenio, Budecrone, Melichio, Placotomo, i Fiorentini, &c. e'l Collegio Romano poi tra gl'eclegmi, connumera vn'altro Diapenidio con gl'istessi ingredienti, ma con diuerso peso.

E posto il Diapenidion qui tra le polueri Aromat. ma non si può ridurre in poluere per l'Amandole, li Pignoli, e semi freddi mondati, (se bene il Dessenio scriue d'hauerlo veduto conseruare in poluere, dentro sacchetti di corame) & il Collegio ne fà Elettuario, e si può comporre in due modi (come poi trà gli eclegmi dice il Collegio nostro) con le spetie, cioè Cannella, garofani, & il Zenzeuero, ò Sena. e si chiama Diapendion *sine speciebus*. Hor questo Elett. per esser composto di semi, che presto si rancidiscono, non

non si deue comporre per conseruarlo longo tempo.

Per farne forma d'Elettuar. Nicolò fà fare il decotto delle viole, e con il zuccaro lo riduce à forma di siroppo. alcuni con acqua stillata di Viole fanno il giulebbe. ma lo Spetiale Romano pigliar'il siroppo violato semplice.

Il Salernitano lo compone così al siroppo violato caldo, aggionge li pignoli mondi (i Bergamaschi li fanno macerare per hore nell'acqua calda) le Amandole dolci con il cortello scorzate, & i semi di melloni, di Cocozze, di Cedroli, e di Cocomeri ben mondati, e da se pestati (i Francesi li tagliano più che si può, battendoli con cortelli ordinarij, ò tondi de i Calzolari) poi con l'altre poluori cercano di ridurli in poluere. e poi che Nicolò hà vnito bene ogni cosa sempre con la spatola mesticando, aggionge i Penniti in poluere, e quando sono liquefatti, con la cuchiara leua quella schiuma, che nella superficie apparisce: poi versa ogni cosa nel mortaio, la pesta bene, v'aggionge la canfora: altri per la canfora sostituiscono (dispiacendoli l'odore) i fiori della Ninfea bianca. Ma la quantità del siroppo il Collegio non determina: onde il Ceccarelli ne vole vna libra, & è d'auanzo, perche i semi che pesano dram. 13. scrop. 2. e le gomme con il sugo della Regolitia, che sono dramme 5. voglion poca humidità per hauer forma di Elettuario. i Penniti (e l'Amido, che quì per le poluori si conta,) poco siroppo s'asorbiscono, dunque non vi sono se non le spetie, esse si possono dire poluori; che non pesano se non dr. 5. e vogliono dr. 20. di siroppo, e li Penniti, e l'Amido, che pesano onc. 2. dra. 1. scrop. 3. non hanno di bisogno di quadruplicato siroppo, onde lib. 1. sarà troppo, basteranno onc. 10.

Adoperamento.

QVesto Diapenidio è lodato per la tosse, e per la voce rauca fatta da siccità per i tisici, e per tutti i vitij del polmone. Fatto senza le spetie calde si può dare nella puntura, nell'infiammatione del polmone, e negli affetti caldi del petto. Ma con le spetie incide, attenua gl humori viscosi, e grossi, concoce i freddi, e li prepara ad vscir fuori facilmente vale all'asma, & alla tosse fatta da frigidità.

Se ne può dare vn'oncia per volta. Arnaldo ne dà onc. mezza, mattina, e sera da tenere in bocca.

Diarodon Abbatis Nicolai.

REcipe Rosarum rub. sacchari candi. an. vnc. vnam, & drachm. tres. Santalorum alborum, rubrorum, an. drach. duas, & semis. Tragacanthæ. Gummi Arabici. Spodij, an. scrup. duos. Mastiches. Spicæ nardi, Cardamomi, Succi Glycyrhyze, Croci, Xyloaloes. Asari. Caryophyllorum. Galliæ moscatæ, eiusdem authoris. Anisi. Fænicu li. Cinamomi. Rhabarbari electi. seminum Ocymi acinorum. Berberis seminum Scariolæ. Portulacæ, seminum quatuor frigidorum maiorum mundatorum seminum papaueris. an. scrup. vnum Margaritarum. ossis de corde Cerui, & eius vice, cornu Cerui vsti, an. scrup. semis. Camphoræ, gran. septem Moschi gran. tria, & dimidium.

Terantur omnia in tenuissimum puluerem.

A fare il Diarodon dell'Abbate Nicolao.

PIglia Rose rosse, zucchero candido, di ciascheduno onc. vna, e dramme tre sandali bianchi. sandali rossi, di ciascheduno dramme due, e mezza. Draganti, Gomma Arabica. spodio, di ciascheduno scrop. due. Mastice. spico nardo. Cardamomo. sugo di Liqueritia. Zaffarano, legno Aloè Assaro. Garofani. Gallia moscata, del medesimo Autore. Anisi. Finocchio. Cinamomo. Rheubarbaro eletto. seme di Basilicò. acini di Berberi. semi di scariola di Porcacchia. li quattro semi communi freddi maggiori mondati. semi di papaueri bianchi, di ciascheduno scrop. vno perle. osso di cuor di ceruo, ò corno dell'istesso abbruciato, di ciascheduno scrop. mezzo. canfora grani sette. Mosco grani tre, e mezzo, e se ne faccia poluere sottilissima.

Di Pietro Castelli.

LA Ricetta è in tutto simile à quella del Preposito, e del Salernitano l'Alessandrino al cap.19. varia li pesi, come anco Attuario, il Mirepsio all'Antid. 94. aggionge di Coralli, di Cristallo, di semi di lattuca, di mandragora, an. scrop.j. e questo compongono i Bolognesi, il Cortese, Fesio, e Fuchsio, ilquale dice che vagliono le dette cose per diminuire il calore. Mesuè c'insegna vn'altra ricetta alquanto varia, il Vercellese, il Suardo, e Manlio mettono il seme di Malua, di lattuca, e di cotogni. Il Fernelio rifiuta l'Asaro, perche è Vomitorio, il Siluio non vi vuole il Muschio, perche ad alcuni offende il capo. Al Rondeletio non piace il Reubarbaro nelle compositioni confortatiue, perche purga. il Buderone vi mette il Rampontico, ò il residuo del Reubarbaro, che sia stato infuso, & espresso. Iuberto mette di canfora gr. ij. il Borgarucci di Muschio gr. quattro. Arnaldo Margar. ossis de corde Cerui an. scrop. j. e mezzo.

Le Rose si eleggono le rosse, semplici. ben colorite, seccate in modo, che ritengano il lor colore rubicondo, & il natural odore, e siano esungulate. Il Zuccaro lodiamo con il Borgarucci, quello del vaso de syrosato. nè si deue mettere con le polueri, che si conseruano; perche scriue Buderone, che il zuccaro non vi si mette per conseruare le spetie, come alcuni hanno creduto: perche se in vna parte di queste spetie si metterà il zuccaro, e nell'altra nò, e si conseruaranno ambedue con la medesima diligenza, in meno d'vn'anno, quella parte, che hà il zuccaro sarà piena di telette di ragni, e di verniccioli, segno certo di corruttione, e l'altra parte sarà senza questi cattiui accidenti. Per il cardamomo, il Siuigliano, & i Bergamaschi mettono il maggiore: gl'altri tutti non lo specificano. Per spodio si piglierà quello de gl'Arabi, e secondo l'antidotario nostro auorio brucciato, emacinato, Per la Gallia moscata, si deuono pigliare li trocisci di Gallia moscata di Nicolò, non di quelli di Mesue. Per il Cinnamomo si mettera vgual peso di cannella fina.

A fare le polueri conuerrà primà pestare li santali, & il legno aloè, l'osso del cuore di Ceruo limato, poi s'aggiongerà l'asaro, & lo spico nardo tagliato con le forfici, la cannella, i garofani, il sugo della liquiritia diuiso in pezzetti: poco dipoi il Cardamomo, gl'anisi, il finocchio, li semi del berberi, e le rose, & hauendo ridotto ogni cosa in poluere sottilissima, s'aggiongerà il seme del basilicò, della Porcacchia, e dell'endiuia (che per la picciolezza, malamente si pestano con l'altre cose) in vn'altro mortaio pesti. il reubarbaro anco pesto da sè, similmente il zaffarano, lo spodio, e li trocisci di Gallia separatamente poluerizzati. la mastice si ridurrà in poluere, sbruffandola con qualche goccia d'acqua rosa, e rimenando il pestone; i draganti, e la gomma Arabica con mortaio, e pestone caldi si poluerizzaranno, e si pestaranno, doppo esser ridotto ogni cosa in poluere, e fatta bona vnione, se li giongerà il muschio, e la canfora nel modo più volte detto, come anco le margarite preparate, e la poluere si conserui con diligenza. senza metterui il zuccaro, acciò non vermenisca, ne i semi freddi, acciò non si rancidisca, e questo concedono il Fernelio, il Siluio, il Dessenio, e gl'altri, che conseruano la poluere. Ma Nicolò, che ne faceua subito elettuario con il mele, non haueua paura, che le polueri si guastassero. il nostro Speciale sopra il vaso di queste polueri, scriuerà D'arrbodon senza zuccaro, e senza semi.

Quando s'hà da vsare la poluere, si deue compire, dandoli li suoi semi, che gli conuengono in debita proportione, & i Bergamaschi per ogni dramma di spetie incomplete aggiongono in ciaschedun seme grano vno, e mezzo, & il Ceccarelli mette per ogni dramma gr. due, e mezzo di ciascun seme, ma facciamo anco noi i conti. le polueri senza il zuccaro, e li quattro semi freddi maggiori, & il seme del Papauero sono al peso di dramme xxiij. gr. dieci, e mezzo, e spartendo in ventiquattro parti vn scrupulo di ciaschedun seme, ne toccherà gr.j. per dramma, e spartendo dramme vndeci di zuccaro candito in 24. parti toccherà scrop. e gr. ix. mezzo per dramma. il nostro Speciale hauendo da metter'in

ter in opera le spetie del Diarrhodon Abbatis, sarà così.

R. Spetie incomplete di Diarrodon Abbatis. dram.j.
Zuccaro candito. scrop.j. gr.ix.
Semi mondi di Melloni.
Di Cocozze.
di Cedroli. an. g.j.
di Cocomero.
di Papau. bianco.

E meschiato ogni cosa haverà dramma vna, e mezza; e grani doi di spetie complete di Diarrodon Abbatis.

Sò bene, che al Fragosio ciò non piace; perche teme, che per la fretta lo Spetiale non pesti bene questi semi; nè ritroui la dose proportionata, (e noi per ciò l'hal biamo calculata chiaro) ma vuole, che si faccia la compositione compita. al che risponderemo, che s'hauesse da fare in elettuario come l'autore faceua, sarebbe necessario farla compita dal principio: ma per conseruare le polueri in niun modo conuiene metterui cose, che guastino le altre. Poi il Septalio, benche non biasmi questo modo, nondimeno per tema della negligenza, & ignoranza dello Spetiale, che lassi metter i semi, ò ne metta troppo, & anco perche vi desidera la ferment. di tutte le cose, laquale però non si fà tra le polueri (& egli à questo non pensò) vorrebbe vn modo, con ilquale si mettessero i semi dà principio, e non vi fosse pericolo di rancidirsi, però approua il modo proposto da Ouiedo, ilquale piglia, V. G. dramme vna di semi freddi maggiori scorzati, & hauendo messo nel mortaio vna carta bianca vi porrai i detti semi, e di sopra vn'altra carta, poi con il pestone và pian piano acciacandoli, fin che si veda, che la carta habbia preso dell'olio, all'hora li leua, e con la spatola li separa dalla carta, e con vn panno netta il mortaio, se è vnto, e di nouo rimette li semi con carta noua ben asciutta di sotto, e di sopra, ripesta i semi, e ciò fà più volte rinouando la carta, fin che la carta non s'vnga più, poi pesta li semi così preparati con il zuccaro, e finalmente li aggiunge all'altre polueri; e così pensa, che i semi priuati della parte ogliosa non possono dare alle polueri occasione di rancidirsi. Quì (mi perdonino questi Eccellenti Signori) nè la mia filosofia, nè l'arte vi arriuano; per primo li Spetiali non vorranno fare tanta fatica, e se la facessero saria in darno; perche sì come l'amandole priuate del suo olio non hanno più virtù di amand. così i semi detti priuati del suo olio non hauerebbono più le solite facoltà; essendo che questi non entrano nelle spetie per le loro parti terrestri; ma per l'ogliose, con lequali humettano, e leniscono, e priuandoli da queste parti, che metterli senza la parte più desiderata: e vorrei sapere, che differenza fanno dalle amandole, e semi nel detto modo priuati del suo olio, e da quelli, che sotto il torchio hanno reso l'olio? perche se non vi è differenza, e la feccia è bona per gli elettuarij, acciò non rancidiscano, nel diafinicone per l'olio dell'amand. e per non logorare tanta carta, e tanto tempo, bastarebbe il residuo dell'amand. quando è stato spremuto l'olio; ilche parmi cosa ridicola. Vi sarebbe dubbio quando si deuono pesare i detti semi auanti, ò dopò cauato l'olio, essendo certo, che cala il peso; ma il Sept. & Ouiedo vogliono; che si pesi dopò, però fanno pigliare più seme, come se vogliono scrop.j. seme, ne prendono dram.j. per il defalco dell'vntuosità: ma senza perder tanto tempo, si possono pestare bene, e fortemente nel torchio spremere tutto l'olio, poi della feccia farne poluere: ma l'obedischano pure li Spetiali Milanesi, che li Romani non credo, che faranno tal pazzia.

Adoperamento.

QVeste spetie sono assai in vso, e li nostri Spetiali sono obligati di tenerle sempre preparate, e mostrate nelle visite al Protomedic. Scrisse Marco Oddo, che erano fredde, e secche moderatamente, & i Valenz. dicono, che sono temperate de clinanti al freddo. Fù lodato da Nicolò il diarrodon, per leuare il calore dello stomacho, del fegato, della milza, e del polmone, per le febri acute, & ardenti, & in somma per rinfrescare tutto il corpo afflitto da intemperie calda: vale alli mali del cuore, alli sfinimenti, & alla resolutione delli spiriti vitali.

 tali.

tali à gl'hetici, alli tisici, alli conualescenti da lunga infermità, e per esser composto di molte cose astringenti è atto à raccogliere, e restringere la sostanza delle viscere rilassate, riceuendo alcuni ingredienti caldi, e di sostanza tenue, può attenuare, e digerire i seghi grossi, e diseccare l'humore escrementoso, e così può leuare l'ostruttioni di dentro; e perche contiene anco alcuni ingredienti diuretici, nel fine delli mali potrà per l'vrina cacciar fuori le reliquie de gl'humori: ma perche predominano le cose fredde.

Nicolò con siroppo, ò giuleppo rosato lo riduceua à forma di elettuario: adesso s'vsa con il zuccharo ridotto a forma di tauolette, e si piglia ogni mattina à digiuno: i Valentiani mettono di specie onc. j. per vna lib. di zuccaro.

Delle spetie di Cesalp. fà pigliare scrop. mezzo insino ad vno, in elettua. Gio: Carlo Amato ne dà dram. mezza insino a dram. j. Arnaldo, Rollando, l'antidotario Bolognese, il Cesalpino, & il Cortese ne concedono dram. ij. insino alle 4. Ma il Montagnana ne dà vn'onc. e credo, che intenda del fatto in tauolette.

Pliris Archonticon.

Recipe Cinnamomi, Caryophyllorum, ligni aloes, Galangæ, Spicæ nardi, Nucis moschatæ, Zinziberis, spodij, schœnanthi, Cyperi, Rosarum rub. Violarum, an. drach. vnam, & Grana quindecim. Folij, vel spicæ Celticæ. Glycirhizæ, Mastiches, Styracis rubri, Sambuci, Balsamitæ, Ocymi, Cardamomi, Piperis longi, Piperis albi, Myrtyllorum. corticis Citrij mali, an. scrup. duos, & gran. quinque. Margaritarum splendidarum, Been albi, vel potius radicis minoris phu, Been rubri, vel potius radicis Tormentillæ, Corallorum rubrorum, Serici valdè exsiccati, te minutim concisi, an. scrup. vnum, & gr. duo & semis. Moschi, gr. septem, Camphoræ, gr. quinque.

Fiat puluis subtilissimus.

A far il Pliris Arcomicon.

Piglia Cinnamomo, Garofoli, legno Aloè, Galanga, Spicanardo, Noci moscate, Zenzero, Spodio, Schenanto, Cyperi, Rose rosse Viole, di ciascheduno dram. vna, & grani quindici, Folio, ò Spica Celtica, Liquiritia, Mastice, Storace rossa, Sansuco detto Maiorana Balsamita, Ocimo, cioè seme di Basilicò, Cardamomo, Pepe longo, Pepe bianco, grani di Mortella, scorze di cedro, di ciascheduno scrop. due, e grani cinque, Perle chiare, Been bianco, ò radica di Valeriana minore, Been rosso, ò radica di Tormentilla, coralli rossi, Seta seccata assai, e tagliata minutamente, di ciascheduno scrop. vno, & grani due, e mezzo, Mosco, grani, sette canfora grani cinque. Se ne facci poluere sottilissima.

Di Pietro Castelli.

Questa ricetta è di Nicolò Alessandrino al c. 250. la pongono il Mirepsio n. 149. il Prepos. & il Salernitano; ma l'Alessandrino, & il Preposito variano alquanto i pesi. Mirepsio scriue Ballami, e ciò piace anco à Bertaldo, à'l Fesio, à Buderone, & à i Bolognesi; mà altri mettono Balsamita, & il Ceccarelli, dice, che per questa si pigli l'herba sāta Maria amara, che dal Mattiolo vien detta menta greca, & il Brunselsio, & il Dodoneo la chiamano Balsamita maggiore; ma il Ceccarelli erra, perche Nicolò non intende questa: ma la menta acquatica, come interpreta Manlio, Suard. il Calest. il Melichio, il Vecchierio, & altri; alcuni la chiamano Sisimbrio acquatico, cioè il Matt. il Vercellese, il Fuchsio, Amato Lusitano, i Fiorētini, e communemente tutti, dunque lo Speciale Rom. metterà il Sisimbrio, cioè menta acquatica, che hà certo odore di foglie di Cedro. Ne meno pigliaremo l'herba gattaria del Matt. se bene il Lacuna la chiama Balsamita maggiore, mi ricordo, che vn giorno vn Speciale vecchio, e principale haueua dispensato queste spetie co i semi della Ballamina per Balsamita, e da mè auuisato l'emendò. Per il Cinnamomo si piglierà il giusto peso di Cannella fina. Per la Storace la calamita perfetta. Per l'ocimo si prenderà il seme di Basilico cedrato, & il Melic. si ride d'vn Speciale, che

le, che vi metteua le foglie secche: il Merip. l'Alessandrino, & il Prepos. lasciano il Pepe bianco, e tutti gl'altri lo pongono. Per le scorze di cedro il Merip. Iuberto, e Placotomo pigliano le foglie di Cedro.

L'Alessandrino, il Salernitano, & i Valenziani scriuono Hemmarum, il Tesoro de Speciali mette lapidum pretiosorum, & il Calest. il Manlio, il Melchio, il Santino interpretano le gemme, che si mettono nell'Elettuario de Gemmis, cioè lo Smeraldo, il Zaffiro, il Sardonico, il Giacinto, le Granate, i Rubini, e di tutti meschiati insieme il peso detto, cioè scrop. 1. gr. 2. e mezo, e quì nella dose l'Autore hauria fatto male, meschiar le gioie, poi pesare la poluere; meglio scriue il Preposito, Gemmarum, idest Margaritarum: così il nostro Collegio, Arnaldo, Iuberto, con molti altri pongono le Margarite preparate, che sono gemme vsuali in Medicina. Per Bē en biãco, e rosso, il Mirep. sio scrisse. Hermodactilorum albi, & rubei, & il Fuchsio interpreta Been bianco, e rosso.

Serici vesti, scriuono tutti gl'Antidotarij d'accordo, il Libauio nella Pharmaceutica, non vuole, che si torrefaccia, & il Collegio Romano fà, che la seta sia benissimo secca, non abbrusciata in cenere, e dice bene, e chiaro, che ne anco gl'altri la vogliono in carbone e cenere: ma solamente seccata tanto, che si possa poluerizzare, & à questo basta vn temperato calore, ma bisogna prima poluerizzarla così calda, come altroue hò detto.

Alcuni biasimano il muschio, e la canfora per l'odore grande: e del muschio il Borgarucci mette gr. viij. Iuberto sette, e mezzo, i Valentiani lo fanno con muschio, e senza. Arnaldo per la canfora i santali rossi, e lascia il pepe bianco, e mette la Gariofillata. Iuberto di canfora gr. j, e lascia il cardamomo.

Chi vorrà fare queste spetie, potrà pestare graduatamente i semplici, & a parte la mastice, le margarite, lo spodio, i coralli, e la seta: poi vi aggiungerà il muschio, e la canfora, e conseruarà la poluere con diligenza: la quale si può ridurre in elettuario, ò in tauolette con zuccaro cotto, ouero con la poluere di zuccaro fino, e gomma dragantí sciolta in acqua rosa.

Adoperamento.

QVeste polueri vagliono contro tutte le passioni, che si fanno da humor malinconico, a tutte le tristezze senza causa manifesta, alla smania, alla malinconia, alla palpitatione del core, agli sfuenimenti dell animo, leua il timore, fa ricuperare la memoria perduta, acuisce tutti i sensi, gioua al mal caduco, al lettargo, & a tutti i mali del ceruello, purifica gli spiriti animali, fà ritornare il sapore perduto, e conforta lo stomaco freddo, incita l'appetito, aiuta la concottione, ferma il vomito, e corrobora tutte le parti deboli, e vale all'asma.

Arnaldo ne da onc. mezza. l'antidotario Bolognese ne da dram. ij. insino alle 4. Rullando dram. j. insino a onc. mezza, e Carlo Amato delle spetie scrop. j. insino a scrop. 4. l'Alessand. fa pigliare il pliris fatto in elettuario la mattina, e la sera: dalli febricitanti con l'acqua, e da quelli, che non hanno febre, con il vino.

Rosata nouella.

REcipe rosarum rub. sacchari candi, glycyrhizæ, an. vnciam vnam, & scrup. duos, & semis, Cinnamomi, drach. duas, & scrup. duos. Caryophillorum, spicæ nardi, zingiberis, galangæ, nucis moscatæ, zedoariæ, styracis calamitæ, cardamomi, seminum apij, an. scrup. vnum, & gr. octo. Redigantur omnia in tenuissimum puluerem.

A far la Rosata Nouella.

P*Iglia Rose rosse, zuccaro candido, liquiritia, di ciascheduno onc. vna, & scrop. due, e mezzo. Cinnamomo dramme due, & scropoli due. Garofani, spico nardo, zenzero, galanga, noce moscata, zedoaria storace calamita, cardamomo, semi d'appio di ciascheduno scrop. vno, e gr. otto. Del tutto se ne faccia poluere sottilissima.*

Di

Di Pietro Castelli.

QVesta Rosata si dice nouella, per distinguerla dalla rosata antica poste ambedue da Nicolò Alessandr. al c.860. & 861. il Mirepsio la pone all'antid. 204. poco di peso differēte, e da esso il Collegio Rom. l'ha trascrita: il Preposito pesa con il Salernitano, e con esso il Melichio & altri. Delle rose, e della Liquiritia, mettono onc.j.dr.j. scrop.ij.e mezzo, il Salernitano, Preposto, Cordo, il Melichio, i Valentiani, Bertaldo, Buderone, Iuberto, Suardo, Quiricio, Manlio, e Teobaldo. Ma onc.j.e scop.ij.e mezzo, il Collegio Romano, i Bolognesi, il Fesio, il Vercellese, il Calestano, il Borgarucci, Placotomo, e Vecchierio. Ne il Mirepsio, ne il Fesio pesano il zucchero con noi: ma con esso fanno l'Elettuario: i Valentiani scriuono, che quando si mette il mele per fare l'Elettuario, si metta il zuccaro scritto: ma facendone tauolette con zuccaro, tutto si metta ad vn ponto solo.

A fare le polueri si metteranno prima a pestare le radici della Galanga, del Zenzeuero: e della zedoaria, con lo Spico nardo tagliato, e tagliata, poi della cannella il peso scritto non duplicato, come s'imagina il Ceccarelli, i Garofani, la Noce moschata, il Cardamomo, i semi del Petrosello volgare, che è il vero Appio, e le Rose ben seccate, e senza l'ogne a parte si pisterà la Storace calamita con qualche goccia d'acqua, poi si meschierà con l'altre polueri, si può anco pistare con gl altri ingredienti, come fa il Ceccarelli.

Il Zuccaro candito non si deue mettere la poluere, quando si hà da conseruare, e lo auuertisce il Dessenio; ma quando vogliamo vsarla, & peche le spetie pesano dr.24. scrop.j.& il zuccaro deue essere onc.j.scrop.ij.e ½ cioè gr.636.e spartiti in 24. dramme, toccherà di zucaro per dramma di poluere gr.26. dunque lo Spetiale nostro volendo compire le spetie farà così.

℞. Specierum Rosatæ nouellæ sine sacchato drach.1.

Sachari candi scrup.gr.ij. ÷.

Adoperamento.

COntempera la Rosata nouella il calore dello stomaco, e la siccità del fegato, e del polmone: estingue la sete, ferma il vomito, e soccore alla debolezza dello stomaco, ferma il troppo sudore, gioua a tutti i defetti del cuore alle palpitationi, a quelli che sono estenuati da lunga infermità, & hanno perdute le forze.

Li Bolognesi ne danno due dramme fino alle ÷ Rullan lo mezz'oncia, il Montagnana vn onc. Arnaldo mezz'oncia.

DE ELECTVARIIS

Lenientibus, & Soluentibus.

Catholicum.

REcipe fol. Senæ Orientalis purgatæ, medullæ Cassiæ fistulæ, Tamarindorum, an. vnc. octo. Rhabarbari, Polipodij, Violarum, an. vnc. quatuor. Glycyrhizæ rasę, Penidiorum, Sacchari candi, a... drach. quatuor. Quator sem. communium frigidorum maiorem, an. vnc. vnam.

Fiat primum decoctio ex alia libra Polypodij recentis, & contusi additis vncijs quatuor, seminum Anisorum, & ex decocto syrupus, vna cum libris octo Sacchari, in quo deinde dissolue primum medullam Cassiæ, & Tamarindos, postremo adijce cętera omnia in pulucrum redacta.

Confice electuarium, vt artis est.

DEGLI ELETTVARII

Lenitiui, e Solutiui.

A fare il Catholicon.

PIglia foglie di Sena Orientale purgata: Midolla de Cassia, di Tamarindi, di ciascheduno oncie otto. Rheobarbaro, Polipodio, Viole di ciascheduno oncie quattro: Liquiritia mondata, Penniti, zuccaro candito di ciaschuno dramme quattro. li quattro semi communi freddi maggiori, di ciascheduno oncie vna. Si faccia prima decottione d'vn'altra libra

libra di Polipodio fresco, & acciaccato, aggiontoui oncie quattro di semi d'Anisi, e del decotto se ne faccia siroppo, con otto libre di zuccaro, nel quale poi si dissoluerà prima la medolla della Cassia, e delle Tamarinde, e poi s'aggiongerà le altre cose ridotte in poluere e se ne faccia Elettuario secondo l'arte.

Si pigliarà vna libra di Polipodio quercino fresco, & dopo che sarà tritato, si farà bollire in dodici libre di acqua di cisterna, fino alla consumatione della metà con osseruanza, che poco prima della detta consumatione vi si debba porre 4. onc. d'anisi alquanto amaccati, & poi si leuarà dal fuoco, con lasciarlo posare per spatio di 4. hore, & poi si colarà col farsi vna buona espressione, e col detto decotto, & libre otto di zuccaro se formarà siroppo, à cottura gagliarda. Poi si pigliarà la polpa di Cassia, & Tamarindi pasata per setacio col pesarla dopo, che sarà passata, come si è detto, & poi metterla nello stagnato, e disfarla con vna debita portione del sudetto decotto saluato da parte, & poi si aggiungerà il siroppo à poco, à poco, & vi si metterà à foco lento, & si maneggiarà continuamente fin che sia risoluta l'humidità del già detto decotto, incorporandoui poi la poluere fatta di Sena, di Polipodio, di Viole, di Liquiriria, di Penniti, di zuccaro candido, e delli quattro semi communi, & in fine si aggiungerà il Reobarbaro, poluerizzato separatamente, e bagnato con ottimo vino, quattro hore auanti. E dopo fatta vna buona vnion: si saluarà in vaso vitriato.

Diaprunum Lenitiuum, & Solutiuum.

Recipe Pruna Damascena recentina matura. num. centum. Bulliant in iusta quantitate aquæ quousque dissolui videantur, tunc ab igne deposita, & paulisper refrigerata per cribrum transmittantur; aquæ vero decoctionis inijce violarum vnc. vnam.

Ferueant parum, & colentur, rursus eidem decocto adde. Sacchari lib. duas pulpæ Prunorum lib. vnam,

Coquantur simul ad syrupi consistentiam, vbi vero inspissari cœperint adde Tamarindorum, pulpæ Cassiæ fistulæ dissolutorum, & colatorum, ex modica portione prædicti decocti. an. vnc. vnam. Coquantur ad congruam spissitudinem, continuo spatula miscendo & agitando, postremo immisceatur hic puluis.

Recipe Santalorum aridorum rubrorum, Spodij, Rhabarbari, Cinnamomi, an. drach. tres, Rosarum aridarum rubrarum, violarum, sem. Portulacæ, Scariolæ, Berberis, succi Glycyrhizæ, Tragacanthæ, an. drach. duas, Seminum Melonum, Cucurbitarum, Citrulorum, Cucumeris mundat. an. drach. vnam.

Contusa omnia, & cribrata, in tenuem puluerem deducantur, & fiat electuarium, vt artis est.

Quod si laxatium efficere volueris, cuilibet libræ imisce. Diachiridij, drach. septem, dum ab igne deponitur.

A fare il Diapruno Lenitiuo, e Solutiuo.

Piglia Prune Damaschine fresche, e mature, num. cento, e si faccino bollire in conueniente quantità d'acqua, finche si vegghino disfare, all'hora si leuino dal fuoco, & vn poco raffreddate si faccino passare per vn setaccio, e nella decottione dell'acqua si metta vn'onc. di Viole, e bollino vn poco, e poi si colino, e di nuouo all'istesso decotto s'aggiunghino lib. dua di Zuccaro, e libra vna di polpa di Prune, e poi si cuochino insieme à modo d'vn siroppo. Et quando sarà fatto alquanto spesso, vi si mettono Tamarindi, e polpa di Cassia dissoluti, e colati con giusta misura, del predetto decotto, di ciascheduno oncie vna, & si cuochino à conueniente cocitura continuamente rimenando con la mescola, & poi s'aggiunghino queste polueri, cioè Sandali bianchi, sandali rossi spodia, Rheobarbaro, Cinnamomo, di ciascuno dramme tre, Rose secche rosse, Viole, seme di Porcacchia di Endiuia, di Berberi, sugo di Liqueritia, Dragantho, di ciascuna dramme dua, seme di Mellone, di Cocozza, di Cetroli, e di cocomeri mondati, di cia-

ciascheduna dramme vna. Pistato ogni cosa, e passata per setaccio se ne facia Elettuario secondo l'arte. Il qual volendo che sia solutiuo, mettasi à ciascuna lib. dramme sette di Diagridio ment re si leua dal fuoco.

Le Prune si faranno cuocere in lib. 6. di acqua di cisterna, in vn vaso di terra vitriato, poi si metteranno a scolare nel setaccio, nella qual colatura si metterà le Viole, e si farà dare vn bollore, & poi colar di nuouo. e nella detta colatura si metterà Zuccaro, e si fa bollire à cottura di siroppo da elettuario, il qual siroppo dopo, che sarà raffreddato, vi si mescolarà la polpa delle Prune, & di nuouo si metterà à fuoco lento, col maneggiar continuamente, fin tanto che sia risoluta l'humidità superflua. Poi si pigliarà la polpa di Cassia, & di tamarindi pesata dopo che sarà passata per set. & si metterà nello stagnato, e disfarla con vn poco del sud. decotto messo da parte per questo effetto, poi si ponerà à poco à poco, il sud. siroppo, & polpa di Prune, & si tornerà al fuoco, fin tanto, che sia risoluta l'humidità del detto decoto, con osseruanza di mescolarle continuamente, & dopo che sarà leuato dal fuoco, e raffreddato alquanto, vi si mescolarà la poluere col darsi forma di elettuario.

Electuarium e sebesten.

Recipe Sebesten recentium, vnc. quinque Infundantur in libra vna aquæ Violarum, & bulliant, deinde colentur, & colaturæ adde.

Aquæ Iridis, Anguriæ, an. vnc. sex. Succi Mercurialis depurati, vnc. quatuor. Tamarindorum; prunorum siccorum contusorum. gr. vnc. quinque, Violarum. Quatuor sem. communium frigidorum, an. vnc. vnam.

Coquantur simul vt artis est, colentur, & fortiter exprimantur, deinde adde.

Diapruni non solutiui, lib. vnam & semis Penidiorum vnc. octo pulueris Diachiridij, drach. tres, & semis, Fiat Electuarium.

A far l'elettuario di Sebesten.

Piglia Sebesten freschi onc. cinque, & si mettino in vna lib. d'acqua di viole, & si faccino bollire, poi si colino & alla colatura s'aggionghino acqua d'Iride, e d'anguria, cioè cocomeri, di ciascheduno onc. sei, sugo di mercorella chiarito onc. quattro, tamarindi, e prune secche triturate, di ciascheduno onc. cinque, viole, li quattro semi communi frigidi mondi, di ciascheduno onc. vna, & si cuochino insieme secondo l'arte, poi si colino, e si spremino bene, e doppo s'aggionga diapruno non solutiuo, libra vna, e mezza, penniti onc. 8. Poluere di diagridio dram. tre, e mezza. Se faccia elettuario.

Si pigliarà cinque oncie di polpa di sebesten, tagliata minutamente, & si metterà infusione in vna lib. d'acqua di viole stillata, per spatio di dodici hore, acciochè si risolua la parte viscosa; poi si farà bollire tanto, quanto il decotto habbia acquistato la virtù del sebesten; poi si colarà col farli vna buona espressione, nella qual colatura si aggiungerà l'acqua d'Iride di cocomero stillato, & il succo di mercorella, con oncie cinque di polpa di prune secche, tritata minutamente; poi gli si farà dare vn bollore, con aggiungere li tamarindi ben disfatti, & li semi communi, e dopo vn'altro bullore si metterà le viole, & dopo vn'altro bullore, si leuerà dal fuoco, & si passarà ogni cosa per setaccio, nella qual passatura si aggiungerà li penniti, & si tornerà à mettere a fuoco lento, maneggiandolo continuamente, fin tanto che sia risoluta l'humidità superflua, poi si aggiungerà il diapruno, e mentre sarà freddo il diagridio. E alcuna volta gli hò messo li quattro semi communi frigidi in sostanza, al peso di vn'oncia in tutto.

A far la Cassia tratta per Clisteri.

Recipe Violarum, violaciae, maluæ, mercurialis, parietariæ, Betæ, an. manip. vnum.

Fiat horum decoctio in sufficienti aqua, & cum hac decoctione pulpa cassiæ extrahatur, & cannæ eius interiore lauentur, deinde.

Recipe

Recipe pulpæ Caſſiæ cum hac decoctione extractæ, & ad ſpiſſitudinem coctæ, libram vnam mellis, l br. ſemis. Coquantur ad conſiſtentiam Electuarij.

A far la Caſſia tratta per Cliſteri.

Piglia viole, madre di viole, malua, mercorella, parietaria, bieta, di ciaſcheduna vn manip. e ſe ne faccia decotto in ſufficiente quantità d'acqua, & con queſta decottione la polpa della Caſſia ſi eſtrahe, & le canne di dentro ſi lauino; poi pigliaſi detta polpa di caſſia eſtratta lib. vna, & ſia eſſa però cotta, quanto che baſti, che ſia ſpeſſa, poi ſi metta mezza lib. di mele. Et ſi faccia elettuario.

Si prenderà ſei lib. di acqua di ciſterna, & ſi farà bollire con vna portione di malua, di bieta, di mercorella, di parietaria, & di foglie di viole, ſino ad vna conueniente cottura, con aggiungerui verſo la fine del bollire li fiori delle viole, poi ſi leuarà dal fuoco, & vi ſi metterà delle ſcorze di caſſia, lauandole bene nel detto decotto, il quale dopo che ſarà colato con buona eſpreſſione, vi ſi aggiungerà libra vna di polpa di caſſia col mele, & ſopra al fuoco lento ſi meſcolarà continuamente, con laſciarla ſuaporare, ma non bollire, fin tanto, che ſia ridotta in buoniſſima forma di elettuario.

Electuarium Lenitiuum.

Recipe Paſſularum enucleatarum, polipodij quercini, ſenæ Orientalis, an. vnc. duas, mercurialis, manip. vnum, & ſemis, iuiubarū, ſebeſten an. num. viginti, capil veneris, violarum, hordei mundi, an. manip. vnum, prunorum Damaſcenorum enucleat, Tamar ndorum, an. drachm. ſex. Glythirizæ vnc. ſemis. Coquantur ex arte, colentur, in colatura diſſolue, pulpæ caſſiæ fiſtularis, Tamarindorum, pulpæ prunorum recentium, Sacchari violati, an. vnc. ſex Sacchari optimi, lib. duas, pulueris Senæ, vnc. vnam, & ſemis pro qualibet libra Electuarij.

Quod ſi pulpam prunorum ſach. conditam pro recenti appoſueris, augenda eſt quantitas, & pro vnc. ſex, imponenda eſt lib. j. & ſemis pulpæ conditæ.

A far l'Elettuario Lenitiuo.

Piglia paſſule ſenza acini, polipodio quercino, ſena Orientale, di ciaſcheduno onc. 2. Mercorella manip. vno, e mezzo, giugiole, ſebeſten, di ciaſcheduno num. 20. capeluenere. Viole orzo mondo; di ciaſcheduno manip. vno, prune damaſcin. ſeparate dall'oſſa, Tamarindi, di ciaſcheduno dra. 6. Liquiritia onc. mezza. Si cuoca ſecondo l'arte, e poi ſi colino, & alla colatura ci ſi diſſolua polpa di caſſia, di Tamarindi, di prune freſche, Zuc. viol. di ciaſcheduno onc. ſei, zuccaro bianco lib. due, poluere di ſena onc. vna, e mezza per ciaſcuna lib. d'elettuario. Se la polpa delle prune ſarà condita col zuccaro, meſſa per freſca biſogna creſcere la quantità, & in vece d'oncie ſei ſi metterà vna libra, e mezza di polpa condita.

L'orzo ſi metterà à bollire con diece libre di acqua di ciſterna, & graduatamente ſi farà bollire il polipodio freſco triturato; le gingiole ſminuzzate, il ſebeſten tritato, le paſſule, le prune leuatoli l'oſſo, la liquiritia triturata, la mercorella, il tamarindi, la ſena, il capeluenere, & le viole: poi ſi leuarà la detta decottione dal fuoco, e laſciarla poſare per ſpatio di quattro hore, tornandola poi al fuoco quanto che ſi ſcalda, facendone poi vna forte eſpreſſione, e nella colatura ſi aggiungerà il zuccaro violato, cioè ſua conſerua, peſtata prima nel mortaio. Oſſeruato quanto di ſopra, ſi piglierà la polpa delle prune, delli tamarindi, e della Caſſia, incorporandola con vna portione del ſudetto, decotto, ſaluato a queſto effetto, facendone poi elettuario col metterui nel fine la poluere di ſena.

Diaſena.

Recipe Auellanarum toſtarum, num. 50. Sacchari vnc. ſex, ſenæ Orientalis, vnc. tres, cinnamomi, onc. vnam, lapidis cyanæi, ſiue lazuli, drach. tres, ſerici toſti. Caryophillorum, galangæ, piperis, ſpicæ nardi, ocymi, foliorum caryophillorum, cardamomi, croci, zingiberis, zedoariæ, florum roſmarini, piperis longi, ſingul. drach. duas, lapidis Armeni, drach. vnam, mellis deſpumati, quod ſatis eſt confice electuarium.

A far la diasena.

PIglia nocchie arrostite nu. 50. zuccaro onc. sei; sena Orientale onc. tre. Cinnamomo onc. vna, lapis lazulo dram. tre, seta bruciata, garofani, galanga, pepe, spico nardo, ocimo, cioè seme di basilico, foglia de garofani, cardamomo, zaffarano, zenzero, zedoaria, fiori di rosmarino, pepe longo, di ciascheduno dramme due, Pietra armena dramma vna, mele spumato quanto basti.

Primieramente si mondarà le nocchie fin che siano bianche, poi torrefarle con accorta maniera, che non si abruscino, & pestarle in mortaio di pietra, poi con due libre, & mezza di mele spumato caldo, si mescolaranno bene insieme, & poi si aggiungerà la poluere fatta di tutti gl'ingredienti, secondo la regola della triturazione. La seta s'intenderà la preparata, e ridotta in poluere, come si è detto nel Pliris arcoticon. In vece delle foglie di garofani, si ponerà il macis. Il Cardamomo, si eleggerà il minore, in cambio del lapis Armeno, si pigliarà il lapis lauato, & preparato nel porfido. Et il zuccaro sia poluerizzato, & incorporato con le polueri di tutti gl'ingredienti.

Diacassia cum Manna, & sine Manna.

REcipe Prunorum Damascenorum, vnc. duas, violarum, manip. vnum, & semis, aquæ fontanæ, libram vnam, & mediam. Bulliant vt artis est, & colentur, in colatura dissolue. pulpæ Cassiæ, fistularis, vnc. sex. sacchari violat. syrupi violati, an. vnc. quatuor. pulpæ Tamarindorum, sacchari candidi, Penidorum, vnc. vnam. Confice Electuarium vt artis est.
Quod si cum manna parare volueris, adde mannæ electæ, vnc. 2.

A far la Diacasia con manna, e senza manna.

PIglia Prune Damascine onc. 2. Viole manip. vno, e mezzo, acqua di fontana lib. vna, e mezza si faccino bollire secondo l'arte, e poi si colino, & nella colatura si dissolnino polpa di cassia in canna, onc. sei, Zuccaro violato, cioè conserua violata, Siroppo violato di ciascheduno onc. quattro, polpa di tamarindi, Zuccaro candido, penniti di ciascheduno onc. vna, e se ne faccia elettuario, il quale volendolo far con la manna aggiongerai onc. due di manna eletta.

Si pigliarà vna libr. e mezza di acqua, e vi si metterà dentro due oncie di polpa di prune damascene, separata dall'osso, e tagliata minuta, si farà bollire fino alla consumatione della quarta parte, poi si aggiungerà li fiori di viole, col farli dare vn bollore, e dopo leuato dal fuoco si farà stare in infusione per spatio di 4. hore, poi rimettasi al fuoco finche si scalda, e si colarà con forte espressione. Fatte che saranno le sopradette cose, si pigliarà il zuccaro violato, cioè, la sua conserua, e penniti freschi, ambedue si pestaranno nel mortaio. Poi si pigliera il zuccaro candido poluerizzato, la polpa di Cassia, e li tamarindi dissoluti col decotto, con aggiungerui il siroppo violato, e si porrà a fuoco lento, mescolando continuamente, col metterui la conserua violata, con li penniti, e si lasciarà suaporare leggiermente, fin tanto, che sia ridotto in forma di elettuario. E quando il sudetto elettuario si vorrà fare con la manna, la manna si pestarà con la conserua.

Electuarium Elescoph, siue Episcopi.

REcipe Scamoneæ Antiochenæ, Turbit albi, & à cortice mundati, an. drac. sex Caryophyllorum, Cinamomi, Zingiberis, Nucis moscatæ, Emblicorum, Polypodij, singul. drach. duas, & semis, Sacchari, vnc. sex. Mellis despumati. Quod satis est. Confice Electuairum, vt decet.

A far l'Elettuario Elescof, ouero del Vescouo.

PIglia scamonea Antiochena Turbit bianco, e mondato dalla scorza di ciascheduno dram. sei, Garofani, Cinamomo, zenzero: Noce moscata, Emblici, Polipodio di ciascheduno dram. due e mezza, Zuccharo onc. sei, Mele spumato quanto basta fa Elettuario, come conuiene.

La poluere si farà secondo la graduatione, & il Zuccaro si tritarà minutamente, e poi incorporarlo con la detta poluere. Gli Emblici, cioè, li Mirabolani, auanti che si pestino, conuerrà lenirsi con Olio di Mandole dolci. In vece della Scamonea, si piglierà il Diagridio, il quale si pisterà separatamente, con hauer prima vnto il fondo del mortaio, con Olio di Mandole dolci. E finalmente con oncie quattordici di Mele spumato freddo, se ne formarà Elettuario.

Diaphoenicum.

Recipe Dactilorum infusorum tribus diebus, & noctibus in aceto, drachm. centum, Penidiorum, drach. 50. Turpeti optimi, drach. 35. Amygdalarum mund. drach. 30. Scammonij, dr. 12. Zingiberis, Piperis long., foliorum Rutæ siccorum, Cinnamomi, Macis, ligni Aloes, Anisi, Fœniculi, Dauci, Galangæ, an. drach. duas, & semis.

Omnia rite terantur, & trita Mellis despumati idonea quantitate excipiantur, & Electuarium conficiatur, vt artis est.

A far' il Diasenicon.

Piglia Dattili infusi per tre giorni, e tre notte nell'aceto, dram. 100. Penniti dra. 50. Turbit fini dram. 34. mandole monde dram. 30. scamonea dram. 12. zenzero, pepe longo, foglia di Ruta secca, cinamomo, macis, legno aloè, anisi, finocchio, Dauco, Galanga, di ciascheduno dram. due, e mezza, si pesti ogni cosa come si deue, e pestata si mescoli in sofficiente quantità di mele, e se ne faccia Elettuario.

Questa compositione da alcuni viene chiamata Elettuario di Dattoli, onde à comporlo si pigliarà la polpa di Dattoli ben conditionati, e leuarli quella membrana, ò teletta, che hanno di dentro, il peso di dramme cento, e dopo che saranno tagliati minutamente, si poneranno in infusione nell'aceto per spatio di tre giorni naturali, dentro di vn vaso di terra vitriato, con osseruanza di maneggiarli alcune volte, con vna spatola di legno, e passato che sarà il detto tempo, si pestaranno nel mortaio, e po passarli per setaccio. Le Mandole che sieno dolci, & Ambrosine, le quali si debbano mondare, e sieno al peso di trenta dramme, e poi pistarle, e passarle per setaccio. E li penniti si mescolaranno con gli altri ingredienti, già poluerizzati secondo la regola della trituratione, e con oncie trentasei di mele spumato, se ne formarà elettuario, con auuertire, che il mele si debba prima mescolare con la polpa delli dattoli, e mandole, poi ponerà a fuoco lento, maneggiando continuamente, fin che sia resoluta l'humidità superflua, e doppo leuato dal fuoco, e che sia freddo molto bene, si metterà la poluere, & in fine il Diagridio.

Confectio amech.

Recipe succi Fumiteræ, libram vnam, Pruna numero sexaginta, Passularum enucleatarum, vnc. sex, Mirabolanarum citrinarum, vnc. quatuor, Agarici, Colochynthidis, Polypodij, an. drachmas decem, & octo, Chebularum, Indarum, Rhabarbari, Epithymi, an. vncias duas, Violarum drachmas quindecim, Absinthij, Thymi, Senæ, an. vnciam vnam, Anisi Rosarum, Fœniculi, an. drachmas sex. Infundantur omnia in seri Caprini iusta quantitate per dies quinque, deinde ferueant vnico feruore, & colentur, in colatura dissolue. Tamarindorum, vncias quinque, medullæ Cassiæ fistulæ, vncias quatuor, Mannæ, vncias duas. Confricentur manibus, & colentur, deinde adijce Sacchari albi, libram vnam, & dimidiam. Scammonij, vnciam vnam, & semis. Coquantur ad mellis spissitudinem, & postremo inspergantur hæc puluerizata, Recipe Mirobalanorum citrinorum, Chebularum, Indarum, an. vncias semis, Balliricarum, Emblicarum, Rhabarbari, seminis Fumiteræ, singulorum, drachmas tres, Anisi, Spicæ, an. dracmas duas. Misce, & confice Electuarium, vt artis est.

A far la Confettione d'Amech.

PIglia succo di Fumoterra libre vna. Prune numero sessanta, passule purgate onc.sei, Mirobolani citrini onc.quattro, Agarico, Coloquintida, Polipodio, di ciascheduno dram.18. Mirobolani, Chebuli, Indi, Reobarbaro, Epithimo, di ciascheduno onc. 2. Viole dram.15. Assensio, Thimo, Sena, di ciascheduna oncia vna. anisi, Rose, Finocchio, di ciascheduno dram.6. s'infonda ogni cosa in giusta quantità di Siero di Capra per cinque giorni, dopoi se gli faccia dar'vn bollore, poi si coli, e nella colatura si dissoluino, Tamarindi onc.5. medolla di Cassia onc.6. Manna onc.2. E si sfregolino con le mani; e poi si colino, & appresso s'aggionghino Zuccaro bianco lib. vna è mezza. Scammonea onç. vna, e mezza, e si cuochino conuenientemente à spissitudine di mele, & in vltimo s'aggionghino le cose sequenti poluerizate.

A far l'Estratione d'Amech.

PIglia Mirabolani citrini, chebuli, Indi, di ciascheduno onc. mezza Belliirici, Emblici, Reobarbaro, seme di Fumoterra, di ciascheduno dramme tre, anisi, Spico, di ciascheduno dramme due. Mescola ogni cosa, fanne elettuario.

Di Pietro Castelli.

QVando si vorrà fare la confettione Amech, si pigliarà Polipodio quercino fresco, e pestato sottilmente, la Coloquintida, cioè la sua polpa, che sia bianca, prima si tritarà minutamente con vn coltello, e poi lenirla con Olio rosato. L'Agarico si tritarà con vna grattarola, ouero raspa, fatta per questo effetto. Le foglie di Sena, si pestarà alquanto. Gli anisi, il Timo, & il finocchio, si romperanno alquanto. Alle prune gli si leuarà l'osso, e poi si tagliaranno in minute parti. Le passule di Leuante, che sieno fresche, conditionate; le Rose non aperte, cioè, li suoi bottoni, e l'Epittimo, ciascheduno alquanto rotto, li mirobolani si tritaranno grossamente, e lenirli con Olio di mandole dolce. Il Reobarbaro, e l'Assenso fresco, si tagliaranno minutamente. E poi si metterà ogni cosa in vn vaso di terra vitriato; con aggiungerui il succo di Fumoterra depurato, con 12. libre di Siero di Capra negra, perfettamente chiarificato, con hauerlo passato più volte per sacchetto, & che sia bollente, e poi si mescolarà bene ogni cosa con vna Spatola di legno, & il detto vaso si metterà nella cenere calda, e mantenerlo così per spatio di cinque giorni naturali, con vsar diligenza di tenerlo ben serrato, acciochè non suapori la virtù degli ingredienti, si potrà mescolare con la sudetta Spatola. il Dessenio, & i Bergamaschi l'attribuiscono al Plateario. Vsano altre ricette il Calestano, il Costa, Melichio, Santino, il Fragosio, il Siuigliano, il Septalio, Teobaldo, Buderone, & altri. Ma al Collegio Romano è piacciuta questa ricetta, come più facile, e bona. E delle margarite communemente tutti, che la compongono, pigliano dramme 3. Ma il Fuchsio, i Bolognese, il Cortese, e Placot. mettono delle perforate, e non perforate an. dramme vna, e mezza, & il Dessenio d'ambedue an.dram. ÷

Il Calestano, i Bolognesi, & il Cortese lasciano i santali bianchi; ma il Veccherio, e mille hanno errato nel scriuere. Moscatellini citr. hauendo scritto il Plateario, albi moscatellini, col mescolarui il Diagridio, in vece della scamonea, e gli si darà buona forma di elettuario. Di più sarà ben fatto di pigliare le due oncie del sudetto Reobarbaro, e porlo vn giorno auanti in infusione, con vna portione di Siero, & incorporarlo dopò la manna.

Benedicta laxatiua.

REcipe Turpethi, Esulæ idest radicis Pituisæ, Saccari, an.drach. decem Diachridij, Hermodactylorum, Rosarum rubrarum, an. drachm. quinque, Cariophyllorum, Zingiberis, Spicæ Indæ, Croci, Saxifragiæ, piperis longi, Amomi, Cardamomi, sem. petroselini vulgaris, Salis gemmæ, Galangæ, Macis. sem. Fœniculi, Asparagi, Rusci, Millij solis, Carui, an. drachm. vnam, meliis despumati, quod

ti, quod satis est. Confice electuarium ex arte.

A far la Benedetta solutiua.

Piglia Turbit, Esula, cioè radica de pitiusa, Zuccaro, di ciascheduno dram. 10. Diagridio, Ermodattili, Rose rosse, di ciascheduno dram. 5. Garofani, zenzero, Spica d'india, Zaffarano, Sassifragia, pepe longo, Amomo, Cardamomo, seme di petrosello commune, Salgemma, Galanga, mace, seme di finocchio, Sparagi, Rusci, millio sole, Carui, di ciascheduno dram. vna, mele spumato quanto basta, e se ne faccia elettuario.

Di Pietro Castelli.

SI poluerizzarà graduatamente li sudetti ingredienti, & alle radiche di Sassifragia, gli si leuarà il midollo. Il Zuccaro si macinarà con la sudetta poluere, e con due libre, e due oncie di mele spumato, e se ne potrà formare elettuario.

Electuarium Indum maius.

REcipe Turpethi electi, drachm. quinquaginta, Saccari, penidiorum, ana. drachm. viginti, Diachridij, vnc. vnam, & semis, Cinnamomi, Balsami, Cariophyllorum, Spicæ nardi, Rosarum rubrarum, Cassiæ ligneæ; Macis, Cyperi, ana. drachm. quatuor, Santali Citrini, drach. duas, & Semis, ligni Aloes, Nucis moschatæ, ana. drach. duas. Galange, Cardamomi vtriusque, Asari, Mastiches an. drach. vnam, & dimidiam. Terantur omnia, & cum Oleo Amigdalarum dulcium fricentur, deinde recipe succi cotoneorum, suc. granatorum accidorum. suc. apij, suc. fœniculi an. vnc. sex, mellis despumati, q. s. fiat electuarium ex arte.

A far l'Elettuario Indo maggiore.

PIglia Turbithi fini dramme cinquanta, zuccaro, penniti, di ciascheduno dramme venti Diagridio oncie vna, e mezza, cinamomo, garofani, spico nardo, rose rosse, cassia in legno, mace, cyperi, di ciascheduno dramme quattro, sandali citrini, dramme due, e mezza, legno aloè, noce moscata, dram. due galanga, cardamomo d'ogni sorte, asaro, mastice, di ciascheduno dramme vna, e mezza. Si pesti ogni cosa, e si fregoli con le mani onte d'oglio di mandole dolci, poi piglisi succo di cotogne, succo di granati agri, succo d'appio, & succo di finocchio di ciascheduno oncie sei, mele spumato, quanto basti, & se ne faccia elettuario secondo l'arte.

Il Zuccaro, & li Penniti si ridurranno in poluere, & si mescolaranno con gli altri ingredienti, ridotti in poluere graduatamente, mà che prima che sieno stati messi à pestare, siano stati leniti con Olio di Amandole dolci, & stropicciati con la palma delle mani, cosi è ordinato di sopra nella ricetta. Il succho di Appio, & di Finocchio si cauaranno di fresco, & depurarli, mescolandoci il succo di Cotogni, & il vino di Pomi granati. Et con quattro libre, e mezza di mele spumato, si metterà a bollire a fuoco lento, col ridurlo a debita cottura, poi leuarlo dal fuoco, & lasciarlo freddare, & mescolarui la poluere, formandone Elettuario.

Electuarium Indus minus.

REcipe Turpethi, sacchari, an. drachm. centum, scammonij, drach. duodecim, macis, piperis, zingiberis, caryophillorum, cinamomi, cardamomi maioris, nucis moscatæ, an. drach. septem, mellis despumati quod satis.

Confice electuarium ex arte.

A far l'Elettuario indo minore.

PIglia turbit, zuccaro di ciascheduno dramme cento, scamonea drame 12. mace, pepe, zenzero, garofani, cinnamomo, cardamomo maggiore, noce mo-

moschata; di ciascheduno dramme sette mele spumato quanto basti. Se ne faccia elettuario secondo l'arte.

Formata che sarà la poluere di tutti gl'ingredienti graduatamente, si pestarà anco il Zuccaro separatamente, & meschiarlo insieme: poi con sei libre di mele spumato, & freddo, se ne formarà Elettuario.

Electuarium è Psillio.

Recipe succi Buglossi, succi Boraginis, succi endiuiæ, succi apij coctorum, & despumatorum, an. libr. duas, succi fumiterræ vnc. tres. In his macerentur horis vigintiquatuor, capillorum veneris, manipulus vnus, cuscutæ, anisi, senæ, asari, singul. vnc. media. Spicæ, drach. due, deinde bulliant vna ebullitione, mox inijciatur, violarum, vnc. tres, epithymi vnc. duæ. Bulliant iterum vnica ebullitione, colentur, & exprimantur, colaturæ adde. Psyllij integri, vnc. tres, macerentur horis viginti quatuor, crebro agitando, postea exprimatur, & extrahatur mucilago; postea huius mucilaginis expressæ, recipe lib. 4. Saccari albi, lib. 2. & semis, diacridij, vnc. tres, & semis. Coquantur lento igne ad perfectionem, postremò adde Trochiscorum diarhodon, trochiscorum è spodio, Rhabarbari electi, singul. vn. vnam, trochiscorum è berberis, vnc. semis.

Fiat electuarium.

A far l'Elettuario di Psillio.

Piglia succo di Buglossa, succo di Boragine, succo d'endiuia, succo d'appio cotti, e despumati, di ciascheduno libre due, succo di fumoterra once tre, vi si mettino à mollo per ventiquattro hore; Capel Venere manipulo vno, Cuscuta, aniso, sena, asaro, di ciascheduno oncie mezza, spico dramme due, dipoi se gli faccia dare vn bollore, & vi si aggionghino viole once tre, Epithimo once due, & si ponghino à bollire di nuouo fattogli dare vn'altro bollore, si colino, & spremino, & alla colatura si ponga psillio intiero once tre, & vi si faccino stare per hore venti quattro, mescolando spesso, dopoi si sprema cauandone la mucilagine, dopoi pigliasi di detta mucilagine libre quattro, zuccaro bianco libre due, e mezza, Diagridio once tre, e mezza, & si cuochino à fuoco lento fin'alla perfettione della cottura, & in fine s'aggionghino Trochisci diarodon, trochisci di spodio, Rheobarbaro eletto, di ciascheduno once vna. Trochisci di berberi once mezza se ne faccia elettuario.

Si è detto di sopra a pieno del modo dell'infondere, del bollire, del colare del graduare, & dell'vnire. Onde auuertisco solo, che il Diagridio sia poluerizzato, & mescolato con li Trochisci, e col Rheobarbaro.

Electuarium Rosatum Mesue.

Recipe succi Rosarum rubrarum completarum, lib. quatuor, sacchari albi, libr. vnam, & mediam, mannæ recentis, & puræ, vnc. sex. Scammomij Antioch. vnc. vnam, & dimidiam. Coquantur lento igne ad mellis consistentiam, deinde adde, trochiscorum è spodio, vnc. vnam. trochiscorum è berberis. vnc. mediam, Galliæ moscatæ, croci an. drach. duas.

Conficeelectuarium ex arte.

A far Eletuario Rosato di Mesue.

Piglia sugo di Rose rosse mature libre quattro, zuccaro bianco libre vna, e mezza, manna fresca, e netta once sei Scamonea antiochena once vna, e mezza, e si cuochino a fuoco lento, fin che si faccia di consistenza onero corpo come il mele. Poi aggiongi troc. di spodio once vna, troc. di berberi, once mezza, Gallia moscata, zaffarano, di ciascheduno dramme due, e se ne faccia Elettuario.

Si pigliarà il succo di Rose chiarificato da se stesso senza fuoco, & vi si mescolarà il Zuccaro, & la Scamonea ridotta in poluere, & gli si darà cottura a fuoco lento, fin che venga a spessitudine di mele, & poi si aggiungerà la manna disfatta, prima con vn poco del sudetto fuoco, e dopò che sarà leuato dal fuoco, li si metterà

il rimanente della poluere. Alcuni in vece della Scamonea, vi pongono il Diagridio poluerizzato con li Trochisci, & Zaffarano, & ciò fanno per colpa della Scamonea, la quale ben spesso ne resta attaccata nello stagniato.

Electuarium è succo rosarum.

RECipe succi rosarum rubrarum, sacchari albi, an. libram vnam, & vnc. quatuor, diachridij, vnc. 1. & semis santalorum omnium, an. drach. sex, spodij, drac. tres, canforæ scrup. 1.

Succus cum saccharo coquatur ad mellis consistentiam, deinde pulueres inijciantur, & electuarium conficiatur, vt artis est.

A far l'elettuario di sugo di rose.

PIglia sugo di Rose, zuccaro di ciascheduna libra vna, e once quattro, Diagridio once vna, e mezza, sandali d'ogni sorte, di ciascheduna dramme sei, Spodio dramme tre, canfora scrop. vno. Il sugo si cuoca col Zuccaro, che diuenga come mele, poi mettino dentro le polueri, & se ne faccia elettuario.

Nel volèr compotre il sudetto Elettuario, si pigliarà li Sandali bianchi, rossi, & citrini, & si tritaranno minutamente con la raspa, poi si pestaranno col spruzzarli alcune goccie di Acqua rosa, & dopò che saranno ridotti in sottilissima poluere col setaccio stretto, li si aggiungerà il Diagridio poluerizzato con vna goccia di Olio di Amandole dolci, mesticandoui la Canfora, & lo Spodio preparato, & se ne formarà Elettuario col Siroppo fatto col Zuccaro, & sugo di Rose purgato, come si è detto di sopra nell'Electuario rosato di Mesue.

Trisera Persica.

REcipe sucorum solatri, Endiuiæ, apij, lupulorum depuratorum, singul. lib. vnam. Quibus immitte: prunorum damasc. pinguium. num. quinquaginta, foliorum senæ orien. vnc. duas, agarici, vnc. vnam, cuscutæ, vnc. mediam, violarum, rosarum rubrarum, spicę nardi, an. drach. tres, mirobolanorum citrinarum chebularum, Indarum confricatarum, oleo amigdalarum dulcium, an. drach. duas. Bulliant lento igne, donec lib. duas tantum supersit, quibus inijce epitimi, drach. quadraginta, mirobolani vero oleo amygd. dulc. immersi bulliant vnico feruore, deinde ab igne deponantur, & colentur in conuenienti, portione iuris percolati dissolue Sacchari violati, libram vnam. pulpæ cassiæ, vnc. quatuor, tamarindorum vnc. tres, mannæ electæ, vnc. vnam, & mediam percolentur, vt ritè purgata sint, in reliqua portione iuris colati dissolue, sacchari albi, lib. tres, aceti lib. vnam, coquantur simul ad mellis crassitudinem, postremo adde paulatim hæc subtiliter contrita. Rhabarbari electi, vnc. duas, anisi, drach. quatuor, myrobolanorum citrinorum, chebuli, Indarum, bellericarum, Emblicarum an. vnc. dimidiam, trochiscorum diarhodon, sem. fumariæ, macis, mastiches, santali citrini, cubebæ, spodij, sem. quatuor maiorum frigidorum, singul. drach. duas, & semis, spicæ nardi, drachmas duas.

Conficiatur electuarium, vt artis est.

A far la Trisera Persica.

PIglia sugo di Solatro, sugo d'endiuia, sugo d'appio, & sugo di Lupoli, ciascheduno depurato, e di ciasch. lib. 1. & metteci dentro prune damascine grasse numero cinquanta, foglie di sena Orientale once due, agarico once vna, cuscuta once mezza, viole, Rose rosse, spico nardo, di ciascheduno dramme tre, mirobolani citrini, chebuli, & indi leniti con oglio di mandole dolci; di ciascheduno dramme due, e si faccino bollire à fuoco lento, fin che siano ridotti à due libre solamente, alle quali vi s'aggiunga epithimo dramme quaranta, ma li mirabolani messi dentro l'oglio di mandole dolci si faccino bollire vn bollore, e poi si leuino dal fuoco, e si colino. E si dissoluino in conueniente quantità di sugo colato le cose seguenti cioè, zuccaro violato libre vna, polpa di Cassia oncie quattro, tamarindi oncie tre, manna eletta oncie vna, e mezza, si colino in modo che siano

purgate bene, e poi dissolui nel restante della colatura, zuccaro bianco libre tre, aceto libre vna e si cuochino insieme fin che diuenti spesso come mele; vltimamente si mettino, & aggionghino poco, a poco le cose seguenti ridotte in poluere, cioè Rheobarbaro fino once due anisi dramme quattro mirabolani citrini, cheboli, indi, bellerici, & emblici di ciascheduno once mezza seme di fumoterra trochis, diarodon mace, mastice, sandali citrini, cubebe, spodio, le quattro semente frigide maggiori, di ciascheduno dramme due, e mezza spico nardo dramme due, e se ne faccia Elettuario.

Quando si vorrà fare la sudetta Trifera, si pigliarà succo di Solatro, di Endiuia, di Appio, e di Lupoli, cauati di fresco, e depurati con diligenza, e per far questo, non hauerà paro nel mese di Maggio, per esser tempo più proprio. Poi si pigliarà la polpa delle Prune Damascine tritata minutamente, le si farà bollire vn poco à foco lento con li sudetti succhi, e li si aggiungerà la Cuscuta, e l'Agarico disfatti con la grattarola, poi si metterà lo Spico nardo tagliato minutamente, con le foglie di sena, e farli dare vn'altro bollore, e poi metterli l'Epitimo triturato, le Rose rosse fresche, le Viole secche, e li mirabolani tritati grossamente, e leniti con Olio di Amandole dolci, e dopo datoli vn'altro bollore si leuarà dal fuoco, e si metterà in vn vaso di terra vitriato, che sia ben chiuso, e lasciarlo stare in fusione per spatio di dodici hore, e poi metterlo al fuoco, quanto che si scalda, e poi farne vna forte espressione. Il Zuccaro violato; cioè la conserua, si pestarà in mortaio di pietra, e si mescolarà con la polpa di Cassia, & di Tamarindi passati per setaccio, & anco con la manna disfatta con vn poco del sudetto decotto. Si pigliarà poi il Zuccaro, e si ridurrà in forma di Siroppo con vna libra di Aceto, e col rimanente del decotto aggiuntoui à poco, à poco. E con il detto Siroppo, conserua di Viole, Cassia, Tamarindi, e manna, detti di sopra, si metteranno à fuoco lento, con andar maneggiando continuamente, fin tanto che sia risoluta l'humidità superflua, o sia ridotto à spessitudine di mele, e poi si leuarà dal fuoco, e raffreddato che sarà li si aggiungerà il Reobarbaro, con gli altri ingredienti ben poluerizzati, e poi li si darà bona forma di Elettuario.

Diacarthamum.

Recipe carnium cydoniorum, vnc. vnam, turpethi electi, drach. sex, specierum diatragacanthi frigidi, medullę sem. Carthami, an. vnc. semis, scammonij præparati drach. tres, Zingiberis albi, mannæ electæ, ana. drachm. duas, mellis rosati colati vnc. vnam, sacchari albissimi quantum satis est. Confice electuarium, vt decet.

A far il Diacartamo.

Piglia polpa di cotogni, once vna, Turbit fini dramme sei, spetie di Diadraganti frigidi, e polpa di seme di Cardamomo, di ciascheduno once mezza, Scamonea preparata dramme tre, Zenzero bianco, Manna eletta di ciascheduno dramme due, Mel rosato colato, vnc. vna, Zucaro bianco, quanto basta per fare l'Elettuario.

Si pigliarà la sudetta polpa di Cotogni e si farà cuocere con onc. 10. di zuccaro chiarificato, e dopo che sarà ridotto à buona cottura, si deue separare dal Zuccaro, e poi pestarla nel mortaio di pietra, con la Manna, e dopo si mescolarà col detto siroppo, e mele rosato aggiungendoui il rimanente ridotto in poluere, e se ne formarà Elettuario.

Diaturpethi cum Rhabarbaro Montagnana.

Recipe Rhabarbari electi, drachm. decem, Turpethi optimi, hermodactilorum, ana. vnc. vnam, diachridij, vnc. semis, santalorum alborum, rubrorum, violarum, zingiberis, ana. drachm. vnam & semis, mastiches, anisi, cinnamomi, croci, ana. drachm. semis, sacchari albissimi, quantum sufficit. Confice electuarium.

A far il Diaturbit con Rheobarbaro del Montagnana.

Piglia Rheobarbaro eletto dramme dieci, Turbit perfetto, Ermodatili di ciascheduno oncie vna, Diagridio oncie mezza, Sandali bianchi, rossi, Viole, Zenzero di ciascheduno dramme vna, e mezza, mastice, aniso, cinamomo, zaffarano di ciascheduno dramme mezza, Zuccaro bianco à bastanza. Se ne faccia Elettuario.

Nel voler fare il sudetto composto, si pigliarà onc. 20. di Zuccaro chiarificato, & ridotto à bona forma di cottura, gli si aggiungerà li sudetti ingredienti poluerizzati graduatamente.

Diaturpethi Mesues, quod maius vocatur.

Recipe Turpethi optimi, vnc. vnam, diachridij, zingiberis, an. drach. quatuor, cinnamomi, caryophyllorum, an. drac. 2. Galangæ, piperis longi, macis, an. drach. vnam, sacchari albissimi, quod satis est. Confice electuarium.

A far il Diaturbit di Mesue chiamato il maggiore.

Piglia Turbit Diagridio, di ciascheduno dr. 5. Garofani dr. 2. Galanga, pepe longo, mace di ciascheduno dramme vna, zuccaro bianco, quanto basti, e se ne faccia Elettuario.

Quando si vorrà comporre il sudetto diaturbit, si pigliarà onc. 14. di Zuccaro chiarificato, e cotto, e se ne formarà Elettuario secondo l'arte.

Diaturpethi minus zezaris.

Recipe turpethi optimi, drac. decem, zingiberis, drach. quinque, mastiches, drach. tres sacchari, quod satis est. Fiat Electuarium.

A far il Diaturbit minore di Zezar.

Piglia turbit fino dramme dieci, Zenzero dramme cinque mastice dramme tre, zuccaro che basti, e se ne faccia elettuario.

Si pigliarà il Turbit, & il Zenzero, e si tagliaranno minutamente con il coltello e poi ridurli in sottilissima poluere, mescolandoci il Mastice poluerizzato separatamente, Poi con noue oncie di Zuccaro se ne formi Elettuario.

Hiera composita, qua in clisteribus vtimur.

Recipe cinnamomi, spicæ nardi Indiæ, croci, schœnanthi, asari, xylobalsami, vel xyloaloes, carpobalsami, vel cubebarum, cassiæ ligneæ, violarum Absinthij, Epithymi, Agarici, rosarum, turpethi, colocynthidis, mastiches, singul. scru p. duos aloes non lotæ, ad pondus omnium.

Fiat puluis, & cum melle despumato, triplo. Conficiatur electuarium, vt ars iubet.

A far la Hiera composta, che s'vsa nelli seruitiali.

Piglia Cinamomo, Spica nardi d'india, zaffarano, Schenanthe, asaro, legno di Balsamo, ò legno d'aloe, carpobalsamo, ouero le cubebe, cassia in legno, Viole, assentio, Epithimo, agarico, rose, turbit, coloquintida, mastice, di ciascheduno scrop. doi, aloe non lauato. Al peso di tutti li sopradetti ingredienti se ne faccia poluere, e con tre doppij di mele spumato si faccia Elettuario.

Si pigliarà l'Aloè epatico poluerizzato separatamente, & la polpa della coloquintida, che sia bianca, triturarla minutamente, lenirla con olio rosato, & poi si comminciarà à triturare, con aggiongerui di mano in mano gli altri ingredienti, secondo la regola, & col mele spumato freddo se ne formarà Elettuario.

Hiera Logadij.

RECipe pulpæ coclocyntidis, polipodij, an. drach. duas, euphorbij, polij, cocognidij, an. drach. vnam. & semis, & gra. sex. Absinthij, mirræ, an. drac. vnam, & gr. duodecim, centaureæ minoris, agarici, ammoniaci, folij, seu spicæ celticæ, spicæ nardi, Scillæ assæ, diacridij, an. drachm. vnam, aloes, summitatum thimi, cassiæ ligneæ, camædryos, Bdelij, prassij, an. scrup. vnum, & gra. quatuordecim, cinnamomi, opoponacis, castorei, aristolochiæ longæ, trium piperum, croci, petrosellini macedonici, sagapeni, an. drach. sem. Hellebori vtriusque ana. grana sex, cum melle despumato triplo.

Confice Electuarium, vt decet.

A far la Hiera di Logadio.

PIglia polpa di Coloquintida, polipodio di ciascheduno dramme 2. euforbio, polio, cocognidio, di ciascheduna dramma vna, e mezza, & grani sei Assensio, Mirra, di ciascheduna dramme vna, e grani dodici, Centaurea minore, Agarico, Ammoniaco, Folio, ouero Spico Celtico, spico nardo, Scilla assa, Diagridio, di ciascheduno dramma vna, Aloe, cime di Thimo, Cassia in legno, Chamedrio, Bdellio, Prassio di ciascheduno scrop. vno, e grani quattordeci; Cinamomo, Oppoponaco, Castoreo, Aristologia longa, le tre sorti di pepe, zaffarano, petrosello macedonico, sagapeno, di ciascheduno dramma mezza, elleboro bianco, e nero, di ciascheduno grani 6. con tre doppij di mele spumato. Se ne faccia Elettuario.

La Coloquintida si corregerà con l'olio ro sato, come si è detto nella Giera composta. Per il Cocco Gnidio si pigliarà il seme della Camelea, la Scilla si coprirà di pasta, & si cuocerà sotto la bragia. Le gomme si dissolueranno col vino. Et mentre il Mele sarà colato, & caldo, vi si mescolarà la Scilla cotta, e pestata sottilmente in mortaio di pietra, poi le Gomme, & in fine le spetie, col darli corpo di Elettuario.

Hiera Diacolocynthidos.

RECipe colocynthidis, drach. viginti, stæchadis, agarici, chamedryos, an. drach. decem, sagapeni, opopanacis, an. drach. octo, cassiæ ligneæ, drach. septem. petroselini, aristolochiæ rotundæ, piperis albi, singul. drach. quinque, cinamomi, croci, spicæ nardi, myrrhæ, polij, singul. drach. quatuor.

Myrrham prius in vino maceratam, & cętera ad leuorum contrita mellis despumati idonea quantitate excipito, & conficito electuarium, vt artis est.

A far la Hiera Diacoloquintida.

PIglia coloquintida dramme venti, sticados, agarico, camedri, di ciascheduno dramme dieci, sagapeno, Oppoponaco di ciascheduno dram. otto Cassia in legno dramme sette, petroselino, Aristologia tonda, pepe bianco, di ciascheduno dramme cinque; Cinamomo, Zaffarano, Spico nardo, Mirra; polio, di ciascheduno dramme quattro, la mirra deue prima stare à molle nel vino. L'altre cose peste bene con giusta quantità di mele spumato s'vniscono, & se ne faccia Elettuario.

Tutte le gomme si dissolueranno con il vino. La Coloquintida sia preparata, come si è detto nella Hiera fatta. Et con quattro libre, & oncie otto di Mele spumato, se ne formarà Elettuario.

Hiera Archigenis.

RECipe medullæ Colocynthidis, Camedryos, Agarici, stæchadis, singul. drach. decem, opoponacis, sagapeni, petroselini, aristolochiæ rotundæ, piperis albi singul. drach. quinque; Cinnamomi, spicæ nardi, mirrhæ; Polij, an drach. 4.

Arida simul tundenda, & incernenda, opopanax, sagapenum, & myrrha, contusa in mulsa per noctem maceranda, deinde leuiganda sicca his admiscenda, omnia melle optimo excipienda, & iuxta præcepta artis electuarium conficitur.

A far

A far la Hiera d'Archigine.

P*iglia medolla di Coloquintida, Chamedri, Agarico, Stecade, di ciaschedun dramme dieci. Opoponaco. Sagapeno, e Petroselllo, Aristologia tonda, pepe bianco, di ciascheduno dramme cinque, Cinamomo, Spico nardo, Mirra, Polio, di ciascheduno dramme quattro.*

Le cose secche si deuono pistare insieme, e poi farle per setaccio, l'Opoponaco, Sagapeno, e Mirra acciaccate si deuono mettere per vna notte a mollo in acqua melata, poi mescolare con le secche, & vnirle insieme con mele buono, & farne Elettuario secondo l'arte.

L'istessa regola, che si è osseruata nel fermare, e dar corpo all'altre Hiere, si osseruarà in questa, ma in questa particolare, vi si porrà 43. oncie di Mele.

Hiera Pachij.

Recipe stœchadis, marrubij, chamedryos, agarici, colocynthidis, singul. dr. decem, opoponacis, sagapeni, sem. petroselini, aristolochiæ rotundæ, piperis albi, singul. drach. quinque, cinamomi, spicæ nardi, mirrhæ, polij, croci, an. vnc. mediam.

Sagapenum, & opoponax in mortario terantur adiecto melle tenuissimo, cætera arida tusa, & cribrata, melle despumato ad comprehendendum sufficienti excipiantur, & electuarium conficiatur, omnibus ritè commixtis.

A far la Hiera di Pachio.

P*iglia Sticcados, Marrubio, Camedrio, Agarico, Coloquintida, de ciascheduno dramme dieci, Opoponaco, Sagapeno, seme di Petrosello, Aristologia tonda, Pepe bianco, di ciascheduno dramme cinque, Cinamomo, Spico nardo, Polio, Zaffarano, di ciascheduno dramme quattro. Il Sagapeno, e l'Opoponaco si pestino nel mortaro, mettendoui dentro il mele liquido, l'altre cose secche, & criuellate s'vniscono con sofficiente quantità di mele spumato per vnirle, è quando ogni cosa sarà ben mesticata, se ne faccia Elettuario.*

L'istesso modo, che si è tenuto in formare le altre Hiere, si osseruarà in questa, & particolarmente vi si porrà oncie 50. di mele.

Species Hiera Picra simplicis descriptione Galeni.

Recipe aloes, drach. nonaginta, Xilobalsami, vel Xyloales, cinnamomi, asari, spicæ nardi, mastiches, singul. drach. sex. Croci, drach. quinque. Puluerizentur omnia subtilissimè, quod electuarium conficere volueris, adde. Mellis despumati, quod satis est, & confice vt decet. Si verò hieram cum agarico parare volueris. Recipe prædicti pulueris absque aloè, agarici trociscati, an. vnc. semis, aloes non lotæ, vntiam vnam, mellis despumati, vnc. sex. Confice Electuarium, vt artis est.

A far le spetie di Hiera Picra semplice descritta da Galeno.

P*iglia Aloè dramme nouanta, legno di Balsamo, ouero legno Aloè, Cinamomo, Asaro, Spico nardo, Mastice di ciascheduno dramme sei, Zaffarano dramme 5. Si faccia d'ogni cosa poluere sottilissima. Et se ne volete fare Elettuario, aggiongete tanto mele spumato che basti, & fatelo come conuiene.*

A tutta la quantità delle spetie, si metterà quattro libre, & vn'oncia di mele spumato freddo.

Et mentre si vorrà fare la Hiera con Agarico si pigliarà la sudetta poluere senza l'Aloè, & le si aggiungerà Agarico trociscato oncia mezza, aloè non lauato oncia vna, mele spumato oncie sei, & se ne farà Elettuario secondo l'arte.

Species Hiera Picra Rasis.

Recipe aloes succotrinæ, vnc. duas, Rosarum rubrarum, spicæ nardi, masttices, xylobalsami, seu xiloaloes, carpobalsami,

fami, seu cubebarum, cinnamomi, cassiæ lignex, asari, singul. drach. vnam misce. Fiat puluis subtilissimus.

A far le spetie d'Hiera Picra di Rasis.

Piglia aloè succotrino once due, Rose rosse, Spico nardo, Mastice, legno di Balsamo, ouero Cubebe, Cinamomo, Cassia in legno, Asaro, di ciascheduno dramme vna. Si mescoli, & se ne faccia poluere sottilissima.

In vece del Cinnamomo, si metterà due dramme di ottima Cannella. Per la Cassia in legno, si porrà vna dramma di Cannella, & del tutto se ne farà poluere graduatamente.

ECLEGMATA, SIVE LOCH.

Eclegma, siue Loch è farfara simplex.

Recipe radicum Tussilaginis, siue farfaræ, vnc. sex. Bene purgata coquantur perfectè in aqua clara iusta quantitate, optimè contundantur in mortario lapideo, & cribro setaceo transmittantur, postea vt artis est, sirupus, ex vnc. decem. & octo, sacchari, & supradicti decocti libr. duabus. Qui conijciatur supra radices, vt dictum est paratas, quibus adde pulpæ passularum dulcium vnc. duas, pineorum nucleorum mundatorum contusorum, vnc. vnam, & semis, misce, & ex arte fiat Loch.

Conficitur etiam in forma solida, sine pineis nucleis, & passulis.

Compositum autem sic paratur.

Recipe succi glycyrhizæ non vsti scrup. quatuor, pulueris caryophillorum, cinamomi, croci macis, an. scrup. vnum. misce, & addantur eclegmati simplici, nuper descripto.

ECLEMI, OVERO LOCH.

A far Eclema, ouero Loch di farfara semplice.

Piglia radiche di tussilagine, ò farfara once sei. Et essendo ben purgate si cuocino perfettamente in giusta quantità d'acqua chiara, & si pestino bene nel mortaro di pietra, e poi si passino per setaccio, e poi si faccia Siropo secondo l'arte con once decidotto, di zuccaro, & due libre del detto decotto il quale dopoi si metta sopra queste radiche preparate come è detto, alle quali s'aggiungeranno polpe di passule dolci once due, pignoli mondati, e pesti onc. vna, e mezza, mescola ogni cosa, e secondo l'arte se ne faccia Loch.

Si fà ancora in tauola senza Pignoli, & Passule.

Il composito si fà così.

Piglia sugo di Liquiritia non bruciato scrop. quattro, poluere di garofani, cinamomo, zaffarano, mace, di ciascheduno scrop. vno, mescola ogni cosa s'aggionga à l'Eclegmate semplice poco fà di sopra descritto.

Si pigliarà nel fine dell'Autunno le sudette radice, che sieno bianche, tenere, & non lignose, si tagliaranno minutamente, e si farà bollire in vn vaso di terra con sei libre di acqua, acciò non diuentino negre. In vece delle Passule, si pigliarà il Zibibo ben conditionato. Et particolarmente li Pignoli che sieno freschi, accioche il suddetto composto non diuenti rancido.

Eclegma, siue Loch, è Papauere.

Recipe penidiorum alborum vnc. quatuor, sem. papaueris albi, drach. viginti quinque. Amygdalarum dulcium mundatarum, pineorum nucleorum purgatorum, gummi arabici, tragacanthæ, succi glycirhizæ, an. drachm. decem, seminum cidoniorum, lactucæ, portulacæ, an. drach. quatuor, amitti drachm. tres, croci, drach. vnam,

vnam, sirupi, è papauere infrascripti, quantum satis fuerit Eclegma conficiendum. Primo fiat sirupus hoc modo. Recipe capitum Papauerum alborum, & nigrorum cum proprijs seminibus, an. libr. semis, florum violarum siccarum, vnc. vnam, & semis, vel si adhuc recentes sint, & passæ vnc. duas, sem. lattucæ, semicontusorum, vnc. vnam. Decoquantur in aquæ claræ. lib. quinque, ad consumptionem medietatis, & colentur, colati. Recipe libr. duas, sacchari, penidiorum, an. lib. vna. Fiat Syrupus.

Tum gummi, & tragacantha in quadruplo prescripti colati macerentur, dum prorsus mollescant, deinde cribro setaceo transmittantur, amigdalæ pineæ, & sem. papauerum bene contusa immisceantur sirupo, penidijs, & succo glycirhizæ, & cum gummis emollitis, diu in mortario agitentur, & ducantur, demum adijciantur, semina, & reliqua contrita, & setaceo cribro diligenter transmissa, redigantur in forma eclegmatis.

A far il Loch di Papaueri.

Piglia Penniti bianchi onc. quattro, semi di Papaueri bianchi dramme venticinque, Mandole dolci mondate, Pignoli mondati, e purgati, gomma arabica, draganti, e sugo di Liquiritia, di ciascheduno dramme dieci, seme di Cotogni, di Lattuca, & di Porcacchia, di ciascheduno dramme quattro. Amido dram. tre, Zaffrano dramme vna. Siropo di papauere infrascritto tanto che basti à far'il Loch.

Primieramente si faccia il Siropo così. Si pigli teste di papaueri bianchi, & neri con i loro semi, di ciascheduno libra mezza, fiori di Viole secche once vna, e mezza, ò vero se saranno fresche ancora, ò poco secche, once due, semi di lattuca alquanto acciaccati, once vna, si cuochino in cinque libre d'acqua chiara fin che sia scemata la metà, e poi si colino, e ne pigliarete libre due, zuccaro, penniti, di ciascheduno libre vna, e se ne faccia siroppo. All'hora le gomme, & draganto si mettino à mollificare, e poi si faccino passare, per setaccio, le mandole, pignoli, e seme di papaueri pesti bene si mescolino col siroppo, penniti, e succo di Liquiritia, e si menino vn pezzo dentro il mortaro con le Gomme mollificate; & vltimamente s'aggionghino i semi, & altre cose peste, e passate con diligenza per setaccio, e se ne faccia Loch.

Nel decotto del siroppo, doppo che vi haurà bollito li Papaueri, si aggiungerà il seme di Lattuca, & in fine della consumatione si leuarà dal fuoco, & vi si metterà le Viole in fusione. Ma li semi di Cotogni, che vanno in sostanza, si mondaranno prima dalla scorza, e poi pestarli insieme col seme di papauero, di Lattuca, e Porcacchia, che vanno in sostanza. Del resto si è detto di sopra, quanto sia bisogno.

Eclegma è Pini nucleis.

Recipe pulpæ Dactylorum optimorum, drach. 35. nucleorum pini mundatorum, drac. 30. Amygdalarum dulcium mundatarum, amyli, auellanarum assatarum, capill. vener. glycyrhizæ rasæ, gummi arabici, radicum, iridis. succi glycyrhizæ bene parati, non vsti, tragacanthæ, an. drachm. quatuor, amygdalarum amararum, drach. tres, butyri recentis, mellis passularum, sacchari albissimi, an. vnc. quatuor, mellis purissimis, quantum satis fuerit.

Gummi, & Tragacantha diu macerentur in quadrupla quantitate aquæ Capil. Veneris donec prorsus mollescant, deinde cribro setaceo transmittantur, & lib. duas mellis optimi misceantur ad lentum ignem, lignea rudicula diu moueantur, postea ei inspergantur pulueres tenuissimi radicum Iridis, Capil. vener. Glycyrhizæ, sacchari, & amyli, & optime misceantur, & vniantur demum vtrumque gummi mixtum melli passularum, in quo prius, fuerit dissolutus succus Glycyrhizæ, vase ab igne deposito addatur, & diutius omnia agitentur, donec vniantur, addito butyro recenti, si statim eo vtendum sit, si verò diutius est seruandum, paretur absque butyro, ne rancorem contrahat. Mel passularum fit ex partibus duabus decocti passularum redacti coquendo ad consistentiam sapæ, & parte vna optimi mellis; simul lento igne decoctis, donec optime vniantur.

A far

A far il Loch di Pignoli.

Piglia polpa di Dattoli ottimi dramme trentacinque, Pignoli ben mondati dram. trenta, Mandole che siano dolci mondate, Amido, Nocchie arrostite, Capel Venere de' Pozzi, Liquiritia rasa, Gomma Arabica, radiche d'Iride, sugo di Liquiritia ben preparato, e che non sia brucciato, e Draganti di ciascheduna sorte dramme quattro, Mandole amare, dramme tre Butiro che sia fresco, Mele di passule, Zuccaro bianco, di ciascheduna sorte once quattro, mele puro, quanto basti. La Gomma, & il Draganto si mettino à mollo vn pezza in quattro doppij d'acqua del sopranominato Capel Venere, fin che siano bene mollificate, dopoi si faccino passare per setaccio, & si mescolino con due libre di mele, che sia ottimo a fuoco lento, & lo menino vn pezzo con vn menatore, poi si mettino dentro le polueri sottilissime delle radiche d'Iride, Capel Venere, Liquiritia, Zuccaro, & Amido fino, & si mescolino, & vnischino benissimo, vltimamente s'aggionga l'vn, e l'altra Gomma mescolata col Mele delle passule, nel quale sia stato prima infuso il sugo di Liquiritia, hauendo però leuato il vaso dal fuoco, & ogni cosa si meni, e rimeni sempre fin che s'incorpori, aggiungendoci del Butiro fresco, se hauete à caro adoprarlo subito fatto. Ma se volete serbare, Si prepari senza il detto Butiro, acciò non diuenti rancido, per rispetto del Butiro. Il Mele di passule, si fà con due parti di decotto di passule, ridotte cocendo à modo di Mosto cotto, & vna parte di mele ottimo insieme messi à cuocere à fuoco lento, fin che s'vnischino benissimo.

Di Pietro Castelli.

PEr le Nocchie arrostite s'intenderà le torrefate, lequali si pista assieme con le Mandole in mortaio di pietra. La polpa di Dattoli, si pestarà separata, nel mortaio di pietra. Et gli altri ingredienti, dopò che saranno passati per sottilissimo setaccio, se ne formarà mistura, detta Loch.

Loch è pulmon: Vulpis.

REcipe pulmonis Vulpis exsiccati, Capillorum Ven. seminum anisorum, fœniculi, succi glycyrhizæ an. partes æquales.

Confice ex iusta quantitate sacchari prius cocti in acqua.

A far il Loch di polmone di Volpe.

Piglia il polmone di Volpe secco, Capel venere, seme d'an si, seme di Finocchio, sugo di Liquiritia, di ciascheduno vgualmente, & fanne Loch in conueniente quantità di zuccaro chiarito, e cotto con acqua.

Il polmone di Volpe si tritarà minutamente, & se metterà sopra vn foglio di carta, & si ponerà a seccare nella stufa, fin che sia secco in modo, che si possa poluerizzare. Il seme di Finocchio, si pigliarà il saluatico.

Eclegma, seu Loch sanum.

REcipe Zyzhypha, seu Iuiubas, myxaria, quæ & sebesten. an. num. triginta, dactylorum pinguium, caricarum pinguium, passularum purgatarum, an. vnc. duas, capill. ven. manip. vnum, fœni Greci drach. quinque. cinnamomi, glycyrhizæ, hysopi siccę, calaminthę, iridis, sem. anisi, fœniculi, lini, an. drach. quatuor, coquantur omnia vt artis est in aquæ claræ; lib. quatuor, dum lib. duę tantum supersit, percolatum ius, & expressum coquatur, cum Penidiorum alborum lib. duabus ad mellis crassitiem, tum adijce, quæ sequuntur prius optime contusa. Pinearum purgatarum drachm. quinque, amygdalarum dulcium mundatarum, amyli, glycythizæ mundæ. Gummæ arabici, tragacanthæ, an. drachm. tres, Iridis, drachm. duas.

Misceantur simul omnia, & tamdiu agitentur, donec medicamentum albescat. Tragacantha tamen, & gummi arabici parentur prius eo modo, quo dictum est in loch è pini nucleis.

A far

A far il Loch sano.

P*iglia gensole, sebesten, di ciascheduno numero trenta, dattoli grassi, fichi secchi grassi, passule vergate, di ciascheduno oncie due, capel venere di pozzo manip. uno, fieno greco dr. cinque, cinamomo, liquiritia, issopo secco, calamento, iride, seme d'anisi, di finocchio, e di lino, di ciascheduno dramme quattro, si cuochino in libre quattro, d'acqua chiara à consumatione della metà, e poi cola; la colatura ben spremuta si metta al fuoco con libre due di penniti bianchi, e farla cuocere à bastanza, poi aggiongasi le sottoscritte cose peste, cioè, pignoli modi, dramme cinque mandole dolci mondate, amido, liquiritia mondata, gomma arabica, draganti, di ciascheduno dramme tre, iride dramme due, si mescoli ogni cosa insieme, & tanto si deue stangheggiare, sin che diuenti bianco, il dragante, & la gomma arabica, si deuono preparare nel modo, che s'è detto nel Loch di pignoli.*

Per breuità dirò solo la graduatione del decotto, onde à farlo si faccia bollire nell'acqua prima il Fien Greco, il seme il Lino, & le radiche d'Iride, poi il Sebesten diuisi dall'osa, & tagliati minutamente, poi le Giuggiole, l'Vua passa, ouero il Zibibo purgato dalli granelli, li Fichi, & li Dattoli tagliati minutamente, & in fine il Cinnamomo, cioè il doppio peso di Cannella, supestata in luogo suo, ma il Capel. Venere, per esser fresco non gli conuiene il bollire, ma vna buona infusione, & dopò, che sarà colato con forte espressione, si essequirà, quanto dice di sopra nella ricetta.

Eclegma è succo caulium.

Recipe succi caulium, lib. 5. decoque lento igne, inter ea iugiter expumando, donec lib. tantum duæ supersint: quibus adde. mellis, sapæ, an. lib. vnam.

Percoque ad iustam crassitudinem.

A far il Loch di sugo di Cauoli.

P*iglia sugo di cauoli libre cinque, e fatelo bollire à fuoco lento, spumandolo spesso sin che siano restati à libre due, alliquali aggiongasi mele, e mosto cotto, di ciascheduno libra vna, e fà di nuouo cuocere à giusta misura.*

Nel voler comporre il sudetto Loch si farà elettione di quella sorte di Cauoli, che si chiamano volgarmente Cauoli verzi, liquali hanno le foglie crespe.

Eclegma è scilla simpl.

Recipe succi scillae, mellis despumat. an. part. æquales decoque in eclegmatis consistentiam, succus scillae extrahatur, vel vt docet Galenus in consilio pro puero epileptico, exposita soli scilla cruda diebus canicularibus in vase intus melle oblito, & bene obturato diebus quadraginta. Vel decocta scilla in pasta frumentacea, & ea sicca lente, statim contusa in lapideo mortario pistillo ligneo, & illico expressa per rarum linteum.

A far'il Loch di Scilla semplice.

P*iglia sugo di Scilla, e mele spumato, tanto dell'vno, quanto dell'altro, e fà cuocere à modo di Loch, si caua il sugo di scilla secondo Galeno nel consiglio, che fà per vn putto epileptico, messa la scilla verde al Sole ne i giorni caniculari dentro vn vaso onto di mele, e ben'atturato per quaranta giorni, ouero la scilla cotta dentro la pasta di farina di formento, e quella fatta seccare lentamente, & subito pistata in mortaro di pietra col pistone di legno, poi spremuta per la stamigna.*

La Scilla si coprirà di pasta, & doppo, che sarà arrostita, si pisterà nel mortaio di pietra, & poi si vnirà col mele sopra il fuoco, fin che sia risoluta qualche parte della sua humidità, e poi che sarà leuata dal fuoco, & raffreddata, li si aggiunge à gli ingredienti, sottilmente poluerizzati.

Eclegma, e Scilla comp.

Recipe scillæ assatæ in pasta frumentacea drach. tres pulueris Iridis, drach. duas, hyssopi, marrubij, an. drach. vnam, croci, mirrhæ, an. drach. semis.

Confice cum melle iustæ quantitatis, sit autem vnciarum duarum cum dimidia, mel sit iam despumatum, sed non dilutum.

A far

A far il Loch di Scilla composto.

Piglia scilla arrostita nella pasta di formento dramme tre, isopo, marubio, di ciascheduno dramme vna, zaffarano, mirra di ciascheduno, dramme mezza. E fanne Loch con sufficiente quantità di mele, cioè once due, e mezza, & che sia spumato senza acqua.

La Scilla si coprirà di pasta, & dopò che sarà arrostita, si pestarà nel mortaio di pietra, & poi si vnirà col mele sopra il fuoco, fin che sia risoluta qualche parte della sua humidità, e poiche sarà leuata dal fuoco, e raffreddata, li si aggiungeranno gl'altri ingredienti, sottilmente poluerizzati.

Diacodion simp. Mes. ex intentione Gal.

Recipe capitum papauer. albi cum magnitudine, cum maturitate, & siccitate mediocria, num. triginta, aquæ pluuiæ sextaria tria, quæ continent vnc. ix. macerentur in ea biduo, si verò fuerint sicciora diutius, sin recentiora horis tantum vigintiquatuor, deinde coquantur ad integram cocturam, & colentur mox.

Recipe prædictæ decoctionis colatę, lib. tres, mellis, lib. vnam, & semis, vel sapę, lib. vnam, & semis, vel vtriusque an. vnc. nouem.

Bulliant ad prunas, donec perfectè sint cocta, & sic habebis diacodion simplex ex melle, vel sapa, vel vtroque, si vero paretur ex capitibus papaueris nigri, erit efficacius.

A far il Diacodion semplice di Mesue secondo Gal.

Piglia capi di papaueri bianchi di mediocre grandezza, maturità, e siccità numero trenta. Acqua piouana once sessanta si mettino in infusione per doi giorni, & più ancora se saranno secchi assai, & se saranno freschi, per ventiquattro hore solamente; poi si cuochino à giusta cottura, & si colino, dellaqual colatura pigliate libre tre, mele libra vna, e mezza, ouero di ciascheduno once noue. Et fà bollire in sù la bragia, fin che sia cotta perfettamente, & così haurai diacodion semplice di mele, ò mosto cotto, ò dell'vn, e l'altro. Ma se si prepara con i capi de papaueri negri, hauerà maggior virtù.

Nel colare il detto decotto, se gli farà forte espressione, & nel cuocerlo tengasi l'istesso modo del Loch di Scilla.

Diacodion compos.

Recipe prædictæ decoctionis, lib. vnam, mellis lib. mediam, vel sapæ, lib. med. vel vtriusque an. vnc. tres, vt supra. Acaciæ rubræ, vel eius succedanei, idest succi foliorum sumachi, balaustiorum, croci, hypocystidis, mirrhæ, an. drachm. vnam, trochiscorum, ramich. drachm. quatuor.

Decoque vt supra, & confice eclegma.

A far il Loch composto.

Piglia Penniti bianchi onc. quattro semi di Papaueri bianchi dramme venticinque, Mandole dolci mondate, Pignoli mondati, e purgati, gomma arabica, draganti, e sugo di Liquiritia, di ciascheduno dramme dieci, seme di Cotogni, di Lattuca, & di Porcacchia, di ciascheduno dramme quattro. Amido dramme tre Zaffaranno dramme vna. Siropo di papauere infrascritto tanto, che basti à far'il Loch.

Primieramente si faccia il Siropo così. Si pigli teste di papaueri bianchi, & neri con i loro semi, di ciascheduno libra mezza, fiori di rose secche once vna, e mezza, ò vero se saranno fresche ancora, ò poco secche, once due, semi di lattuca alquanto acciaccati, once vna si cuochino in cinque libre d'acqua chiara fin che sia scemata la metà, e poi si colino, e ne pigliarete libre due, zuccaro, penniti, di ciascheduno libre vna, e se ne faccia siroppo. All'hora le gomme, & draganto si mettino à mollificare, e poi si faccino passare per setaccio, le mandole, pignoli, & seme di papaueri pesti bene si mescolino col siroppo, penniti, e succo di Liquiritia, e si menino vn pezzo dentro il mortaro con le Gomme mollificate; & vltimamente s'aggionghino i semi, & altre cose peste, e passate

sate con diligenza per setaccio, e se ne faccia Loch.

Hiera Diacolocynthidos.

Recipe colocyntidis, drach. viginti, stæchadis, agarici, chamedryos, an. drac. decem, sagapeni, opoponacis, an. drach. octo, cassiæ ligneæ, drachm. septem. petroselini, aristolochiæ rotundæ, piperis albi, singul. drachm. quinque, cinamomi, croci, spicæ nardi, myrrhæ, polij. singul. drach. quatuor.

Myrrham prius in vino maceratam, & cętera ad leuorum contrita, mellis despumati idonea quantitate excipito, & conficito electuarium, vt artis est.

A far la Hiera Diacoloquintida.

Piglia coloquintida dramme venti sticados, agarico. camedri, di ciascheduno dramme dieci, sagapeno, Oppoponaco di ciascheduno dram. otto, Cassia in legno dramme sette, petroselino, Aristoloch a tonda, pepe bianco, di ciascheduno dramme cinque Cinamomo, zaffaranno, Spico nardo, Mirra polio, di ciascheduno dramme quattro, la mirra deue prima stare à mollo nel vino. L'altre cose peste bene con giusta quantità di mele spumato s'vniscono, & se ne faccia Elettuario.

Tutte le gomme si dissolueranno con il vino. La Coloquintida sia preparata, come si è detto nella Hiera fatta. Et con quattro libre, & oncie otto di Mele spumato, se ne formarà Elettuario.

La polpa de Dattoli si mondarà dalla scorza di dentro, le Amandole Ambrosine, & li Pignoli sieno Purgati: in cambio della Passarina, si pigliarà il Zibibo purgato dalli granelli. Si pestarà ogni cosa, & si passarà per setaccio, & con gl'altri ingredienti ridotti in sottilissima poluere, & con 22. once di mele spumato; senza humidità, se ne formarà Elettuario.

Diamoron simpl.

Recipe succi mororum rubr. succi mororum domesticorum, an. lib. vnam, & semis, mellis, sapæ, an. lib. vnam.

Decoque simul omnia ad spissitudinem mellis.

A far il Diamoron semplice.

Piglia sugo di More domestiche, & saluatiche di ciascheduna libra vna, e mezza, mele, & mosto cotto di ciascheduna libra vna fà cuocere ogni cosa insieme à spessitudine di mele, & fanne Loch.

Diamoron comp.

Paratur Diamoron compositum, si simplici adijciantur alia, quæ efficacius, aut repellant, aut concoquant, aut digerant prout medici fuerit consilium.

A far il Diamoron composto.

IL Diamoron composto si fà quando al semplice si aggionge qualche cosa, che con efficacia discaccia, ò concuoca, ò digerisca, come sarà giudicato dal medico.

Si pigliarà le more ben mature, poi si frangerà bene con le mani dentro di vn vaso vitriato, & si lasciarà stare in cantina per spatio d'vn giorno naturale, accioche le dette more perdino la loro viscosità, & dopò che saranno colate, col detto succo, se farà Loch nel modo detto di sopra.

Rob Nucum, vel Diacaryon simplex.

Recipe succi corticum exteriorum nucum iugulandium diebus canicularibus expressi, lib. quatuor mellis optimi lib. 2.

Depuretur succus, vnica ebullitione, & cum melle decoquantur donec deuenerint ad mellis consistentiam.

A far il Rob Nucum, ouero Diacarion semplice.

Piglia sugo di scorze di Noci cauato nei giorni caniculari libre quattro, mele buono libre due, si chiarifichi il sugo con vn bollore, e si cuoca col mele fin a consistenza di mele.

Rob

Rob nucum, vel Diacaryon comp.

FIt quandoque idem medicamentum compositum, vbi simplici alia adijciantur, quæ medicus opportuna dixerit, sicut dictum est in Diamoron compositum.

A far il Rob Nucum, ouero Diacarion composto.

SI fà qualche volta vn medesimo medicamento composto, quando s'aggiongono al semplice altre cose, ch'il Medico hauerà stimato à proposito, come è detto nel Diamoron composto.

Si piglierà il succo cauato dalla polpa delle Noci fresche, con osseruanza di pestarle nel mortaio di pietra, poi si darà vn bollore al detto succo, & si colarà per sacchetto, e dopò colato se ne pigli quattro libre, & vi si aggiunga il mele, & si riduca à debita cottura.

Diapenidion cum speciebus.

REcipe Amigdalarum dulcium mundatarum, nuclearum Pini, sem. papaueris albi, an. scrup. nouem; Amiti, caryophyllorum, cinnamomi, Zingiberis, Gummi Arabici, seminum citruli, cucumeris, cucurbitæ, melonum, succi glycyrhizæ, Tragacanthæ, an. drach. vnam, & semis, penidiarum albarum, drach. sexdecim, camphoræ, gran. sex. Syrupi violarum infrascripti, quantum satis fuerit.

Ex seminibus papaueri optime contritis extrahatur lac, seu emulsio in qua violarum, & ex hoc lacte dissoluantur amigdalæ, Pineæ, & quatuor semina bene contusa, quæ omnia addantur Syrupo violarum infrascripto iam cocto, simul coquantur, inter ea rudicula agitata in iuxtam consistentiam, deinde addantur pulueres, postremo gummi, & Tragacantha emollita vt supra, & redigantur ad formam eclegm.

A far il Diapenidion con le spetie.

PIglia Mandole dolce mondate, Pignoli, seme di Papauero bianco, di ciascheduno scropoli noue, Amido, Garofani, Cinnamomo, zenzero, Gomma Arabica, seme di Cetroli, di Cocomeri, di Cocuzza, e di Melloni, sugo di Liquiritia, Draganti, di ciascheduno dr. vna, e mezza, Penetti dr. 16. Canfora grani sei, Siroppo violato infrascritto, quanto basti, si caui il latte dal seme di Papauero ben pesto con acqua di Viole, & con questo latte si dissoluino le Amandole, Pignoli, li quattro semi ben pesti, & cotte queste cose si mettino nell'infrascritto Siroppo di Viole già cotto, & si cuochino insieme mescolando il tutto spesso, sin'à giusta consistenza, poi s'aggiunghino le poluere, & vltimamente la Gomma Arabica, & il Dragante mollificato come di sopra, e si riduchino à forma di Loch.

Syrupus violarum sic conficitur.

REcipe florum violarum viridium vnc. tres, vel violarum siccarum, vnc. vnam, aquæ claræ libram vnam.

Macerentur flores aliquot horis suprà cineres calidos, deinde bulliant, donec puniceo colore inficiatur aqua, cui demum per colato adde libram vnam saccha. optimi, & confice syrupum.

Il Siroppo di Viole si fà così.

PIglia fiori di Viole verdi once tre, ouero di Viole secche oncia vna, Acqua chiara libra vna, si mettino li fiori sopradetti in infusione per qualche hora sopra la cenere calda, dopoi si faccino bollire, fin che l'acqua diuenti di color violato, & finalmente colati s'aggionga alla colatura vna libra di Zuccaro fino, & se ne faccia Siroppo.

Diapenidion sine speciebus.

FIt tale Diapenidion ex omnibus supradictis, & eodem modo paratur, demptis tantum tribus aromatibus Cinnamomo, Zingiberis, & Caryophyllis.

Diapenidion senza spetie.

IL Diapenidion senza spetie si fà con tutte le cose sudette, e si prepara nel medesimo modo, leuando solamente tre sorti di spetie, cioè, Cinnamomo, zenzero, e Garofani.

Li Penniti, le Mandole, li Pignoli & li semi com-

communi si pestarãno sottilmente nel mortaio di pietra. Gl'altri ingredienti si ridurranno in sottilissima poluere. La Gomma Arabica, & li Draganti, si metteranno à nutrire con il latte di semi di Papaueri. Poi con oncie sei di Siroppo violato in buona forma di cottura, si mescolarà con le sudette Gomme, & latte de semi di Papaueri; & anco con la sudetta pasta, & in fine la poluere.

Diatragacanthum calidum.

Recipe Hyssopi, Tragacanthæ, an. vnc. quatuor, amygdalarum dulcium mundatarum, pinearum purgatarum, an. drach. sex, cinamomi electi, seminum fœni Græci, lini, an. drach. quatuor. Zingiberis, glycyrhizæ, an. drach. duas, sacchari albi, quantum satis fuerit.

Misce, & ex arte redigantur ad formam eclegmatis.

A far il Diadraganto calido.

Piglia Isopo, Draganto, di ciascheduno oncie quattro, Amandole dolci mondate, Pignoli di ciascheduno dramme sei, Cinnamomo eletto, semi di Fien Greco, di Lino, di ciascheduno dramme quattro, zenzero, Liqueritia monda, sugo di Liqueritia, di ciascheduno dramme due, zuccaro bianco, quanto basti. Mestica ogni cosa insieme, che diuenti come Loch.

Si pigliarà libre tre, & oncie sette di Zuccaro, & si formarà il sudetto medicamento, con osseruanza di metterci la Gomma nutrita con vn poco di acqua d'Isopo.

Diatragacanthum frigidum.

Recipe penidiarum albarum, vnc. tres, Tragacanthę albæ vnc. duas, Gummi Arabici, drach. decem, amili, drachm. quatuor. Glycyrhizæ mundatæ, seminum citruli, cucumeris, cucurbitæ melonum, an. drachmas duas. camphoræ, scrup. semis. Syrupi violarum parati, vt dictum est, in Loch Diapenidion, quantum satis fuerit.

Misce, & qua docuimus arte redigantur in formam Eclegmatis.

A far il Diadraganto frigido.

Piglia Penniti bianchi oncie tre, Draganti bianchi once due, Gomma Arabica dr. x. Amido dr. iiij. Liq. mondata, semi di Cetroli, di Cocomeri, di Cucuzze, di Melloni, di ciascheduno dramme due, Canfora scropolo mezzo; Siroppo di Viole preparato, come s'è detto dal Diapenidion quanto basti, se mescoli, & secondo che habbiamo insegnato di sopra: si reduca in forma di Loch.

Si pigliarà vna libra, e sei oncie di Siroppo violato, fatto in buona forma di cottura, & scaldato, che sarà, se ne formarà la sudetta compositione. Et si pigliaranno le sudette spetie, che sieno state riposte senza li quattro semi communi, per colpa dell'arancire come hò auuertito più volte, mà quando si vorranno vsare le dette spetie, per ogni dramma, li si mescolarà dieci grani delli quattro semi frigidi.

Diatragacanthum frigidum in tabellis, seu rotulis.

Supradicta omnia preter sirupum sumantur, tum fiat emulsio in aqua Violarum ex quatuor seminibus dictis, in qua emulsione dissoluantur libræ duæ, & media Sacchari optimi. Coquantur simul ad cocturam Manuschristi.

In fine addantur Penidia, & reliqua in tenuissimam puluerem redacta, & fiat Electuarium per tabellas.

A far il Diadraganto frigido in tauole, ouero rotole.

Si piglino tutte le cose sudette, fuor che il Siropo, & si faci l'infusione, in acqua di Viole, delli sopradetti quattro semi, & si colino, & nella colatura si dissoluino libre due, e mezza di zuccaro fino. Et si cuochino insieme à forma di cottura di Manuschristi. All'vltimo s'aggionghino i Penniti, & le altre cose ridotte in poluere sottilissima, e se ne faccia Elettuario in tauole.

Si pigliarà li quattro semi communi, & pestati che saranno, se ne cauerà il cremore, col quale si disfarà il Zuccaro, & in fine della cottura si deue stangheggiare, doppo si aggiongeranno le spetie incor-

incorporate con li Penniti, & li farà rotole.

Diatragacanthum frigidum cum Bolo in tabellis.

FIt vt superius, addita Bolo Armena Orientali, pondere dimidij pulueris.

A far il Diadraganto frigido col Bolo in tauola.

SI fà come di sopra, aggiungendoui il Bolo Armenio Orientale per la metà dell'altre cose. Del Bolo Armenio se gli n'è dato oncie due, e del resto al modo già detto si sono formate rotole.

RAGIONAMENTO de' Siroppi, Giuleppi, & Robbi.

ISiroppi sono liquori potabili, & altro non vuol dir Siroppo, che potione, i quali son stati trouati da Medici per preparare, concuocere, & liquefare gli humori peccanti del corpo humano, e se bene vi sono altri liquori chiamati, Giuleppi, e Robbi, nondimeno stanno sotto le spetie de' sud. Siroppi, che hanno diuerse facoltà, chi per preparare la bile flaua, ouero colera (che dir vogliamo) com'è il Siroppo d'agro di cedro, acetoso semplice, Offizacara, siroppo rosato semplice d'endiuia, di sugo d'Acetosa, chi per preparar la pituita, ouero flemma, come il Siroppo di doi, & di cinque radiche, Bisantino, mele rosato, ossimele semplici, chi per la bile atra, ò melanconia, com'è il Siroppo d'epittimo, di lupoli, di fumoterra, & altri, come anco per hauere risguardo al capo il Siroppo di bettonica, di Sticados, al Torace il siroppo violato, di liquiritia, al ventricolo, il siroppo di cicoria, alla milza il siroppo acetoso; & alle reni il siroppo di ibisco, & altri.

S Y R V P I.

Oxymel simplex.

REcipe mellis optimi part. 2. Aquæ purissimæ, part. tres. Coquantur, & despumentur in vase fictili lento igne. Deinde adijce. aceti acerrimi, part. 1.

Bulliant simul ad sirupi crassitudinem.

S I R O P P I.

A far l'Ossimel semplice.

P*Iglia mele buono parti due, acqua chiara parti tre, se cuochino in vaso di terra à fuoco lento, & si leui la schiuma, poi s'aggionga aceto forte parte vna, & si mettino à bollire à spessitudine di siroppo.*

Dopo che sarà chiarificato il mele, con la sudetta quantità d'acqua, & ridotto quasi à cottura, si aggiungerà l'aceto con aspergerlo à poco à poco, & si farà bollire in fretta, accioche non acquisti amarezza, ma che col suo grato sapore.

Oxymel compositum.

REcipe radicum fœniculi, Apij, graminis, asparaghi, rusci mundatarũ contusarum, & concisarum. an. vnc. duas, seminum apij, anisi, fœniculi, an. vnciam vnam.

Infundantur in aceti veteris li. 10. & aquę purissimę libr. viginti in vase fictili, horis vigintiquatuor, deinde coquantur, donec tertia pars absumpta sit, colentur, colaturæ adde mellis, part. dimidiam ad liquorem, qui super est. Coquantur iterum ad iustam sirupi consistentiam.

A far l'Ossimel composto.

P*Iglia radiche di finocchio, d'appio gramigna, d'asparici, & di Brusci, mondate, acciaccate, e tagliate, di ciascheduna once due, seme d'appio, e anisi, di finocchio, di ciascheduno once vna, & si mettino in infusione in aceto vecchio libre dieci, d'acqua chiara libre venti, in vn vaso di terra per ventiquattro hore, dopoi si cuocerà à consumatione del terzo, e dopoi si coli, & alla colatura aggiongasi*

gasi tanto mele, che sia per la metà di detta colatura, Et si cuoca à forma di Siroppo.

Si farà il sudetto decotto nell'Autunno, per hauer le radiche maggior virtù, si pigliarà prima la debita quantità di radiche di gramigna, poi di brusci, di finocchio d'asparigi, & d'appio, & dopò che saranno purgate dal midollo lignoso, si faranno bollire con la sudetta quantità di acqua, fino alla consumatione della terza parte, e poi vi si aggiunge li semi suppesti, cominciando dal seme di finocchio, poi quelli di aniso, & di appio, e dopò che hauerà bollito alquanto, si leuarà dal fuoco, & si metterà in vaso vitriato ben serrato, & lasciarlo stare infusione per spatio di vn giorno naturale: poi si tornarà a scaldare col fare vna forte espressione, e mescolarui poi il mele, & ridurlo à debita cottura, spargendoui sopra, ottimo aceto.

Oxymel scilliticum simplex.

Recipe mellis despumati, lib. tres, aceti, scillitici, libr. duas.
Coquatur vt decet.

A far l'Ossimele scillitico semplice.

Piglia mele spumato libre tre, aceto Scillitico libre due, e si ponga a cuocere, tanto che basti.

Nel voler fare l'ossimele scillitico semplice, si osseruarà la regola data di sopra nell'ossimel semplice.

Oximel scilliticum compos.

Recipe radicum fœniculi, apij, graminis, rusci, asparagi præparatarum, an. vnc. duas, seminum anisi, apij, fæniculi, an. vnc. vnam.
Bulliant iusta quantitate aquæ purissimæ vase fictili, donec dimidia pars aquæ consumpta sit, deinde colentur, colaturæ adde.
Aceti scillitici, lib. 1. mellis despumati, lib. duas.
Coquantur iterum ad sirupi crassitudinem.

A far l'Ossimele scillitico composto.

Piglia di finocchio, d'appio, di gramigna, di rusci, d'asparagi mondati, di ciaschedune once due, semi d'anisi, di appio, di finocchio, di ciascheduno once vna. Si faccino bollire in giusta quantità d'acqua in vaso di terra, fin alla consumatione della metà, poi si colino, & alla colatura s'aggionghi di aceto scillitico libra vna, mele spumato libre due, & si cuochino di nuouo a forma di siroppo.

Quando si verrà fare l'ossimele scillitico composto, si osseruarà l'ordine dato nell'ossimel composto.

Sirupus acetosum simplex.

Recipe sacchari clarificati in aquæ, lib. quinque, aceti albi, lib. tres.
Coquantur in vase vitreato ad iustam sirup. consistentiam.

A far il Siroppo acetoso semplice.

Piglia zuccaro chiarificato in acqua libre cinque, aceto bianco libre tre si ponghino a cuocere in vaso vitreato a forma di siroppo.
Si pigliarà il zuccaro rottame di medera de la prima sorte, & si essequirà conforme all'ossimel semplice, ma con osseruanza di cuocerlo a fuoco lento.

Sirupus acetosus compos.

Recipe radicum apij, fœniculi, endiuiæ, an. vnc. tres, sem. apij, fœniculi sing. vnc. vnam. sem. endiuiæ, vnc. mediam, aquæ purissimæ, quantum satis fuerit. Coquantur in vase vitreato lento igne tamdiu, donec dimidia tantum aqua supersit, deinde adde. sacchari, lib. 3. Clarificentur, & demum adijce. Aceti lib. 2.

Coquantur, vt artis est.

A far il Siroppo acetoso composto.

Piglia radiche d'Appio, di Finocchio, d'endiuia, di ciascheduno once tre, semi

semi d'appio d'anisi, di finocchio di ciascheduno ... me d'endiuia once mezza, acqua ... tanto che basti, & si ponga a cuocere in vaso vitriato a fuoco lento, à consumatione della metà, poi s'aggionga zuccaro libr. tre. Si chiarifichi, dopoi s'aggionghino d'aceto libre due, e si cuoca secondo l'arte.

Nel fine dell'autunno si farà il sudetto decotto con libre cinque di acqua, col farlo bollire graduatamente, come più volte si e detto, & facendone poi siroppo al modo solito.

Oxysaccharum simpl.

Recipe sacchari, lib. vnam, succi granatorum acidiorum, vnc. 8. aceti, vnc. 4. Coquantur in vase vitreato lento igne ad sirup. crassitudinem.

A far l'Ossisaccharo semplice.

Piglia zuccaro libra vna, vino di granati forti once otto, aceto once quattro. Si cuochino in vaso vitriato à fuoco lento à modo di siroppo.

Nel voler comporre il sudetto ossisaccharo, si osseruarà la regola data, nel siroppo acetoso semplice.

Oxysaccharum comp.

Recipe capil. veneris, linguæ ceruinæ, scolopendrij, siue cetrach. Polytrichi, hæpaticæ, violarum, radicum fœniculi, rusci, asparagi, graminis, an. lib. vnam. Infundantur omnia in succo malorum granatorum tribus diebus, quarto die bulliant modicum, colentur, & validè exprimantur, postea adde. Sacchari, quantum satis est. Coquantur ad iustam spissitudinem.

A far l'Ossisaccaro composto.

Piglia capel venere, lingua ceruina, cetracca, polutrico, epatica, viole, radiche di finocchio, de bruschi, de' sparag., & di gramigna, di ciascheduno libre vna. infondi ogni cosa in sugo di mele granate, per tre giorni, il quarto giorno bollino vn poco, si colino, e si spremino bene, & s'aggionga zuccharo, quanto basti, & si cuoca secondo l'arte.

Nel sudetto decotto, perche non se li può dare la vera graduatione nel bollire, però sarà conueniente di darli buona trituratione, accio meglio si caui la virtù de gl'ingredienti. Le viole sieno integre e l'altre cose si tagliaranno minutamente con le forbici, e poi si metteranno infusione nel sugo granati acri dentro di vn vaso vitriato, quanto che li coprino E poi li faccino dare vn bolore, e colarlo con forte espressione: & à ciascheduna libra del detto decotto, li si darà altrettanto zuccaro chiarificato.

Mel Rosaceum simpl.

Recipe aquæ infusionis Ros. rub. non solutæ, mellis optimi, an. part. æquales.

Coquantur vt artis est ad iustam consistentiam.

Mel violatum simp. fit eodem modo, quo mel rosaceum simpl.

A far il mele rosato semplice.

Piglia acqua d'infusione di rose rosse non solutiue, mele buono, de ciascheduno parte equali; si mettino a cuocere tanto che basti.

Si deue pigliare l'infusione di Rose, la quale sia stata à purificare al Sole per spatio di quaranta giorni, e poi mescolarui il mele, & ridurlo a debita cottura. Et il mele violato semplice si farà nell'istesso modo, che'l mele rosato semplice.

Mel Anthosatum.

Recipe florum Roris marini, part. vnam, mellis optimi, part. tres, coquantur, vt artis est.

A far il mele di Rosmarino.

Piglia fiori di rosmarino parte vna, mele bono parte tre, e fa cuocere secondo l'arte.

Si pigliarà il mele purgato, e ridotto a de-

a debita cottura, poi si mescoli con li fiori freschi, e pistati, e se li dia corpo, con vn temperato calor di fuoco.

Diamoron.

RECIPE succi mororum rubr. lib. vnam, succi mororum domesticorum, mellis optimi despumati, an. lib. semis, sapæ vnc. tres, coquantur in conuenientem modum.

A far il Diamoron.

PIglia sugo di more rosse libra vna sugo di more domestiche, mele buono spumato di ciascheduno libra mezza, mosto cotto oncce tre, fa cuocere il tutto tanto che basti.

Nel voler fare il sudetto diamoron, si deue osseruare la regola data nel Loch di diamoron, eccettuato che la cottura debba essere a modo di siroppo.

Dianucum, siue Diacarion.

RECIPE succi corticum viridium, nucum inglandium depurati, lib. quatuor, mellis despumati, lib. duas.

Coquantur ad iustam consistentiam.

A far il Dianucum, ouero Diacarion.

PIglia sugo delle scorze di Noci fresche, che sia chiarito libre quattro mele spumato libre due. fa cuocere tanto che basti.

In questa compositione, si ha da osseruare l'istesso modo, che si è detto nel rob nucum semplice.

Hiera Archigenis.

RECIPE medullæ Colocynthidis, Chamedryos, Agarici, stæchadis, singul. drach. decem, opoponacis, sagapeni, petroselini, aristolochiæ rotundæ, piperis albi singul. drach. quinque, Cinnamomi, spicæ nardi, mirrhæ, Polij, an. drach. 4.

Arida simul tundenda, & incernenda, opoponax, sagapenum, & myrrha, contusa [illegible] macerandæ, deinde [illegible] commiscenda, omnia melle [illegible] & iuxta præcepta artis [illegible] conficiatur.

A far la Hiera d'Archigene.

PIglia medolla di Coloquintida, Chamedri, Agarico, Stecade, di ciascheduno dramme dieci. Opoponaco. Sagapeno, e Petroselle, Aristologia tonda, pepe bianco, di ciascheduno dramme cinque, Cinamomo, Spico nardo, Mirra, Polio, di ciascheduno dramme quattro.

Le cose secche si deuono pistare insieme, e poi farle passar per setacio, l'opoponaco Sagapeno, e Mirra acciaccate si deuono mettere per vna notte à mollo in acqua melata, poi mescolarle con le secche, & vnirle insieme con mele buono, & farne Elettuario secondo l'arte.

L'istessa regola, che si è osseruata nel formare, e dar corpo all'altre Hiere, si osseruarà in questa, ma in questa particolare, vi si porrà 43. oncie di Mele.

Hiera Pachij.

RECIPE stœchadis marrubij, chamedryos, agarici, colocynthidis, singul. dr. decem, opoponacis, sagapeni, sem. petroselini, aristolochiæ rotundæ, piperis albi, singul. drach. quinque, cinamomi, spicæ nardi, mirrhæ, polij, croci, an. vnc. mediam.

Sagapenum, & opoponax in mortario terantur adiecto melle tenuissimo, cætera arida tusa, & cribrata, melle despumato ad comprehendendum sufficienti excipiantur, & electuarium conficiatur, omnibus ritè commixtis.

A far la Hiera di Pachio.

PIglia Sticcado, Marrubio, Camedrio, Agarico, Coloquintida, de ciascheduno dramme dieci, Opoponaco, Sagapeno, seme di Petrosello, Aristologia tonda, Pepe bianco, di ciascheduno dramme cinque Cinamomo, Spico nardo, Polio, Zaffrano, di ciascheduno dramme quattro. Il Sagapeno, e l'Opoponaco si pestino nel mortaro, mettendoui dentro il mele liquido, l'altre cose secche, & crinellate s'vniscono con soffiziente quantità di mele spumato per vnirle, [illegible]

cosa sarà ben messicata, se ne faccia Elettuario.

L'istesso modo, che si è tenuto in formare le altre Hiere, si osseruarà in questa, & particolarmente vi si porrà oncie 50. di mele.

Le rose si eleggerà quelle, che nascono ne' luoghi montuosi, & l'infusione dopo che sarà leuata dal Sole, si purgarà della feccia, che li giace nel fondo.

Infusio Rosarum solutiua.

Recipe Rosarum pallidarum recentium, lib. sex.

Infundantur in aquæ feruentis lib. 15. vel quantum satis est horis octo, decem, duodecim in vase vitreato angusti oris bene operculato, colentur deinde, & exprimantur, rursus eadem infusio, & maceratio pari semper rosarum recentium quantitate iniecta, pari temporis spatio, nouies, decies, duodecies, repetatur, demum in vase vitreato strictioris optimè obturato insoletur diebus quadraginta.

A far l'infusione di Rose solutiua.

Piglia rose pallide fresche libre sei, & mettile a molle in libre quindeci d'acqua calda, ouero in tanta quantità che basti, per hore otto, dieci, dodeci in vn vaso di terra vitriato ben coperto, e di bocca stretta, poi si colino, & si spremino, e riscaldata l'acqua di nuouo, se ne ponghino altretante rose per altro tanto spatio di tempo, per noue, dieci dodeci volte, poi si metta dentro a vn vaso vitreato, turato bene, e di bocca stretta, al Sole per quaranta giorni.

Si pigliarà le rose ne' luoghi montuosi, ouero eleuati, col far diligenza, che sieno colte con la guazza, & non mai bagnate dall'acqua, & del resto si osseruarà la regola data, nell'infusione non solutiua.

Mel Rosatum solutiuum.

Recipe infusionis rosarum palidarum solutiuæ, libr. quinque, mellis despumati, lib. quatuor.

Coquantur ad sirupi consistentiam.

A far il mele rosato solutiuo.

Piglia infusione solutiua di rose pallide libre cinque, mele spumato libre quattro, & si metti a cuocere a modo di Siroppo.

Nel voler fare il mele rosato solutiuo, si osseruarà l'istessa maniera, del mele rosato semplice.

Sirupus rosaceus solutiuus.

Recipe infusionis rosarum pallidarum solutiuæ, lib. quinque, sacchari, lib. quatuor.

Depurentur, & coquantur vt artis est, dum sit iuxta sirupi consistentiam.

A far il Siroppo Rosato solutiuo.

Piglia infusione solutina di rose pallide libre cinque zuccaro libre quattro, si chiarischi, & cuochino a modo di siroppo.

Si pigliarà il zuccaro chiarificato con acqua commune, & poi mescolarui l'infusione purgata al Sole, & se ne formarà siroppo.

Sirupus rosatus simpl.

Recipe aquæ infusionis Rosarum non solutiuæ, sacchari, an. partes æquales.

Coquantur vt decet in conuenientem sirupi crassitudinem.

A far il Siroppo rosato semplice.

Piglia acqua d'infusione di rose non solutiua, e zuccaro di ciascheduno parte vguale, e mettile a cuocere, & farne siroppo.

Sirupus rosatus de rosis siccis.

Recipe Aquæ, in qua rosæ rubræ ritè maceratæ, & expressæ fuerint, sacchari, an. partes æquales.

Depurentur, & coquantur ad illam sirupi crassitudinem.

A far siroppo rosato di Rose secche.

Piglia acqua nella quale siano state à mollo Rose rosse secche, e poi spremute, & Zuccaro, di ciascheduno parte vguali, si chiarifichino, & si mettino a cuocere, e se ne faccia siroppo.

Si pigliarà vn vaso vitriato di bocca stretta, & si empirà di rose seccate di fresco fino al collo del detto vaso, & poi si empirà di acqua bollente, atturandolo bene, & lasciarlo stare per spatio di vintiquattro hore, & poi si colarà, col farne vna forte espressione, della qual colatura si farà siroppo, con la debita quantità di zuccaro.

Sirupus è succo acido citrij mali.

Recipe succi acidi mali citrij leuiter manibus expressi, & diligenter purgati, lib. dua, Sacchari albissimi, tantundem.

Coquantur in vase vitreato ad sirupi consistentiam, vt decet.

A far siroppo di sugo d'agro di Cedro.

Piglia sugo di agro di Cedro leggiermente con mani spremuto, & con diligentia mondato libr. due, Zuccaro bianco altro tanto. Si cuochino in vaso vitriato a modo di siroppo.

Si pigliarà zuccaro di medera della prima sorte, & dopo che sarà chiarificato con acqua commune, & cotto a cottura di manuscritti, si aggiungerà l'agro di cedro, e se ne formarà siroppo.

Sirupus è corticibus Citrij.

Recipe corticum citrij mali maturi, à carnosis partibus omnino seperato. rum, lib. vnam aquæ communis, quantum satis fuerit vt in ea cõmodè macerari, & decoqui possint, bulliant donec coxerint integrè, postea colentur. Iuris percolati. Recipe lib. vnam, & semis. Sacchari albi, libr. vnam, coquantur in sirupi consistentiam lento igne vt decet, vbi vero feruor desierit, inijce.

Moschi gr. quatuor, vt suauior odore reddatur.

A far Siroppo di scorza di cedro.

Piglia scorze di Cedro ben mature, e benissimo mondate dalla polpa libre vna, acqua commune, quanto basti a farle star a molle, & cuocere, falle bollire sin che siano cotte a fatto, poi si colino, e poi piglia libra vna, e mezza di quella colatura, & vna libra di zuccaro bianco, si cuochino, come si deue, a fuoco lento fin à consistenza di Siroppo, ma quando il bollore mancarà, metti den ro grani quattro di mosco, per dargli odor più grato.

Si pigliarà la superficie della scorza di cedro fresco, & conditionato, si tritarà minutamente, e poi si farà bollire in quattro libre d'acqua di fonte, fino alla consumatione della metà, & poi si colarà, & in essa colatura si aggiungerà vna libra di zuccaro di rottame di madera, della prima sorte, prima chiarificato con acqua commune. Il muschio si macinarà con vn poco di zuccaro, & poi si dissoluerà con vn poco di acqua rosa, & li si aggiungerà dopo leuato dal fuoco. Et quando non si potrà hauere le sudette scorze, che sieno verdi, si pigliarà tre oncie di scorze secche, ma sarà conueniente, di farle bollire più spatio di tempo, & in più quantità di acqua.

Sirupi è Cichorio simpl.

Recipe succi Cichorij depurati, lib. sex, sacchari albi lib. quatuor.

Coquantur lento igne ad iustam sirupi crassitudinem.

A far il siroppo di Cicoria semplice.

Piglia succo di Cicoria chiarificato libre sei, zuccaro bianco libre quattro,

Si cuochino à fuoco lento à modo di Siroppo.

Si pigliarà il sudetto suco di Cicorea, il quale sia chiarificato al fuoco, e poi purgato al Sole per spatio di quaranta giorni, & con la sudetta quantità di zuccaro chiarificato con acqua commune, si ridurrà a debita cottura.

Sirupus è Cichorio compos.

Recipe cichorij satiui latiorum foliorum, & leuium, siluestris vulgaris, angustorum foliorum, endiuiæ hortensis & siluestris latiorum foliorum, & asperorum, quæ pro taraxaco ponitur, an. manip. duos, scariolæ, idest endiuiæ vulgo vocatæ crispæ, vel vnius ex quatuor prædictis, duplicata tamen mensura, manipulum vnum, hepaticæ, fumiterræ, lupulorum, an. manipulum vnum. Hordei non decorticati vnc. 4. rad. fœniculi, apij, asparagi, an. vnc. duas, halicacabi, vnc. vnam, & mediam, capill. veneris, Cetrach. Polytrichi, adianti, idest capill. veneris alborum, cuscutæ, an. drachm. sex, fiat decoctio in aqua sufficienti, quo decet ordine, deinde colentur; huius colati iuris. Recipe lib. sex. Sacchari albi, lib. quatuor, coquantur vt decet in iustam sirup. consistentiam, sub finem autem cotturæ hæc immisceantur. Rhabarbari optimi in minimas partes concisi vnc. duas, spicæ nardi minutim incisæ, scrup. duos.

Macerentur in prædicti decocti parte, quæ in hunc vsum seruata fuerit horis duodecim, deinde feruean vnico feruore, colentur, & valde exprimantur, postremo ad igne, prædicto sirupo iam ferè confecto immisceantur.

A far Siroppo di Cicoria composto.

Piglia Cicoria domestica dalla foglia larga, Cicoria saluatica ordinaria, della foglia stretta, Endiuia domestica, & Endiuia saluatica, dalla foglia larga, & pungente, che si piglia per il Tarassaco, di ciascheduno manipoli dui, Scariola, cioè Endiuia crespa, ouero delle predette quattro, in doppia quantità manipolo vno, Epatica Fumoterra, Lupoli di ciascheduno manipolo vno, Orzo intiero con la scorza oncie quattro, radiche di Finocchio, d'Appio, di Sparagi, di ciascheduna oncie due, Alchechengi oncia vna, e mezza, Capel Venere, Cetracca, Politrico, Adianto, cioè Capel Venere bianco, Cuscuta di ciascheduno dramme sei. E se ne faccia decotto in sufficiente quantità d'acqua secondo l'arte; poi si colino, & di detta colatura si piglino libre sei, zuccaro bianco libre quattro. Si mettino a cuocere, a consistenza di Siroppo, e in fine della cottura aggiongi Rheobarbaro eletto tagliato minutamente scropoli doi. si mettino a mollo in parte di detto decotto, che sarà stato conseruato per questo effetto per spatio d'hore dodici, dopoi si faccia dar vn bollore solo, e si coli, e si sprema bene, finalmente si mescoli con il detto Siroppo quasi fatto sopra il fuoco.

L'orzo sia mondo, & ben conditionato, il quale si farà bollire in 24. libre di acqua di Cisterna, dopo graduatamente si aggiongerà le radiche di Finocchio, & di Asparigi, mondate, leuatoli il midollo, & tritate minutamente, poi quelle di Appio, con l'istessa diligenza, poi la Cuscuta, li Lupoli, l'Epatica, la Cetracca, & Alchechegni: poi si aggiungerà le due specie di Cicoria, di Endiuia, di Scariola; poi la Fumoterra, il Capel Venere, l'Adianto, & il Politrico, ma in vece del Politrico, si pigliarà il doppio di Capel Venere. Et bollito che haurà a bastanza, si leuarà dal fuoco, & si lasciarà stare infusione per vna notte, e poi si metterà al fuoco fin tanto, che sia caldo, e si colerà in sacchetto, senza espressione, Et finalmente con la detta colatura, & col zuccaro chiarificato con acqua commune, si ridurrà a debita cottura con aggiungerui in fine della cottura l'infusione del Rheobarbaro, & dello Spico.

Sirup. è Bethonica.

Recipe succi foliorum Bethonicæ depurati, libr. tres, sacchari optimi, libr. duas.

Coquantur vt decet ad iustam crassitudinem.

A far

A far il Siroppo di Bettonica.

P*iglia sugo di Bettonica chiarificato libre tre, zuccaro buono libre due. si metta a cuocere a modo di Siroppo.*

Mentre si vorrà comporre il sudetto siroppo di Betonica, si osseruarà la regola del siroppo di cicoria semplice.

Syrup. è Borraggine.

REcipe succi foliorum Borraginis depurati, lib. tres, sacch. optimi, lib. duas. Coquantur vt artis est, dum iusta sit syrupi consistentia.

A far il Siroppo di Boraggine.

P*iglia sugo di foglia di Borragine chiarificato bene libre tre, zuccaro bianco libre due, falle cuocere, & fanne siroppo.*

Si piglarà la Borragine fresca; & si tritarà minutamente, & poi si metterà al torchio cauandone il succo, ma non pestarla in modo alcuno; come alcuni fanno, & poi si lasci fare la posa al detto succo, per spatio di otto giorni, senza farlo bollire. Et con la sudetta quantità di succo, & zuccaro, si formarà siroppo.

Syrup. è Lupulis.

REcipe succi Lupulorum depurati, lib. tres, Sacchari optimi lib. duas. Coquantur ad iustam spissitudinem.

A far il Siroppo di Lupoli.

P*iglia succo di Lupoli chiarificato libre tre, zuccaro bianco libre due, fallo cuocere, & si fa Siroppo.*

Nel voler fare il Siroppo di Lupoli, si terrà il modo detto nel Siropo di Cicorea semplice.

Syrup. Mirtinus.

REcipe succi baccarum myrthi depurati, lib. tres, sacchari clarificati, lib. duas. Coquantur ex arte in Sirupi modum.

A far il Siroppo Mirtino.

P*iglia sugo di granelli di mortella chiarificato libre tre, zuccaro chiarificato libre due. Si cuochino secondo l'arte, & si ne faccia Siroppo.*

Si pigliarà il succo di Mortella, il quale sia purgato, & chiarificato senza fuoco, e col zuccaro se ne farà Siroppo nel modo solito.

Syrup. è succo Oxalidis, seu Acetosæ.

REcipe succi Oxalidis, depurati, lib. tres, sacchari optimi depurati, lib. duas, coquantur vt opus est in sirupi crassitudinem. Ad eundem modum fiunt reliqui etiam sirupi è succis, vt è succo buglossi, farfaræ, scabiosæ, chamæmeli, mercurialis, & reliquorum simplicium.

A far il Siroppo di sugo d'Acetosa.

P*iglia sugo d'Acetosa chiarificato libre tre, zuccaro bianco chiarificato lib. due, fallo cuocere à modo di Siroppo. Nel medesimo modo si fanno gli altri siroppi di sughi, come di Buglossa, di Farfara, di Scabiosa, di Camomilla, di Mercorella, e d'altri semplici.*

Si pestarà l'Acetosa in mortaio di pietra, & se ne cauerà il succo, il quale si farà posare per spatio di otto giorni, senza chiarificarlo à fuoco, & poi col detto succo, e zuccaro in debita quantità, come si è detto di sopra, se ne farà Siroppo al modo solito.

Miua Cydoniorum vtraque.

REcipe succi Cydoniorum acidorum depurati, lib. sex octo, Vini albi optimi veteris, lib. quatuor, coquantur lento igne dum tertia pars consumpta sit, deinde vbi subsederit, colentur, & ex sacchari despumati, lib. quatuor, coquantur ad sirupi crassitudinem. Quod si aromaticam Miuam efficere volueris, immice hæc aromata, priusquam feruere desinat, in Syndone inclusa, & ligata, videlicet, cinnamomi electi, cardamo-

damomi maioris, an. drach. vnam, & semis, caryophyllorum drachm. vnam, zingiberis, mastiches, ligni Aloes, Macis, sing. scrup. duos, croci, drach. mediam Omnia præter Crocum modicè terantur, & immergantur suspensa in prædictum decoctum, & sæpè manibus comprimantur, donec in iustam crassitudinem euaserint. Postremò ab igne sublata, & remotis aromatibus syndone inuolutis aromatiza. Ex moschi scrup. medio, Galliæ moschatæ, drach. vna.

A far la Mina di cotogni semplice, & aromatica.

Piglia sugo di Cotogni agri chiarito libre otto, Vino bianco vecchio, & buono lib. quattro, fallo bollire à fuoco lento, tanto che scemi il terzo, lascialo posare; poi colalo, & aggiongeui zuccaro spumato libre quattro, reponilo al fuoco fin che sia cotto in buona forma. E se vuoi far mina aromatica, metterai dentro questi aromati, prima che sia finita di cuocere, ligati, & inclusi in pezze di lino, cioè Cinnamomo eletto, Cardamomo maggiore, di ciascheduno dramma vna; e mezza; garofani dramma vna, zenzero, mastice, legno Aloè, Mace, di ciascheduno scropoli doi, zaffaranno dramma mezza, ogni cosa si pesti vn poco, dal zaffarano in poi, & mentre che bolle vadi spremendo tali aromati spesso con le mani, fin che sia cotta in buona forma. In fine leuarà dal fuoco, e leuata la pezza congli aromati: ci metterai Mosco scropolo mezzo, gallia moschata dramma vna per darli odore.

Il sudetto medicamento, diuersi, diuersamente lo fanno; onde io dirò solo, che gl'Aromati sieno soppesti, eccetto il Zaffarano, come si è detto di sopra, & poi si metteranno infusione in vna portione del sudetto succo, & vino, & poi si metterà la detta infusione, nella fine della cottura, che sarà molto meglio, che ligarli in pezza, come si è detto di sopra.

Syrupus è Stœchade simpl.

Recipe Passularum exacinatarum; vnc. quatuor, florum stœchadis, drach. triginta, Thimi, calaminthę, Origani, an. drach. decem, anisi, drach. septem, coquantur in sufficienti quantitate aquæ, colentur, colaturæ adfunde. Mellis optimi, lib. quinque, coquantur, & despumentur in sirupi modum postremò condiantur, cinnamomi, zingiberis, calami aromatici, in syndone ligatis, an. drachm. vnam, & mediam.

A far il Siroppo di Sticados semplice.

Piglia Passule purgate once quattro, fior di Sticado dramme trenta, Timo, Calamento, Origano, di ciascheduno dramme dieci, Anisi dramme sette. Si cuochino in sufficiente quantità d'acqua, si colino, alla colatura s'infondino libre cinque di mele buono, si cuochino, & spumino a modo di Siroppo, vltimamente si condisca, di Cinnamomo, di Zenzero, & Calamo aromatico ligati in pezza, di ciascheduno dramme vna, e mezza.

Il decotto si farà graduatamente con dodici libre di acqua di fonte. Il Cinnamomo, il Zenzero, & il Calamo aromatico, si daranno infusi, come si è detto nella Mina di Cotogni.

Syrup. è Stœchade comp.

Recipe Vuarum passarum purgatarum, vnc. quatuor, florum Stœchadis, drachm. triginta, Thymi, Calaminthæ, Origani, an. drachm. decem, anisi, Pirethri, an. drachm. septem, piperis longi, drachm. tres, zingiberis, drach. duas, coquantur in iusta quantitate aquæ, & colentur, colaturæ adfunde. Mellis optimi, libr. quinque, coquantur, & despumentur in Syrupi consistentiam. Postremò condiantur ligatis in syndone Cinamomi, calami aromatici, spicę nardi, croci, zingiberis, piperis nigri, longi, an. drach. vna, & media. Fiat syrup. amota sindone, & aromatibus.

A far il Siroppo di Sticbados composto.

PIglia vua passa purgata oncie quattro, fiori di Sticados dramme trenta, Timo, Calamento, Origano, di ciascheduno dramme dieci, Anisi, Pilatro, di ciascheduno dramme sette, Pepe longo dramme tre, Zenzero dramme due, Metti à cuocere in giusta quantità d'acqua, poi cola, & alla colatura infondi mele buono libre cinque. Poni à cuocere, e spuma fin, che sia a consistenza di Siroppo, vltimamente si condischino, hauendo ligato in pezza di lino, Cinnamomo, Calamo aromatico, Spico nardo, Zaffarano, zenzaro, Pepe nero, longo, di ciascheduno dramme vna, e mezza, e se ne faccia Siroppo, tolta via la pezza con detti Aromati.

Il sudetto decotto si faccia graduatamente con libre dodici di acqua, e gli Aromati si metteranno in fusione, come si è detto nella Mina de Cotogni.

Syrupus Bizantinus, sine aceto, & cum Aceto, & est simpl.

REcipe succi Endiuiæ, apij, an. lib. duas, succi Lupuli, borraginis, vtriusque, lib. vnam. Bulliant dum purgentur, & inclarescant, his postea adde facchari, lib. duas, & sem. coquantur ad sirupi modum, si cum aceto efficere volueris, depuratis adijce. Aceti lib. duas.

A far il Siroppo di Dinarino senza Aceto, e con aceto, & è semplice.

PIglia sugo d'Endiuia, e d'Appio, di ciascheduno libre due, sugo di Lupoli, & borraggine, di ciascheduno libra vna, fà bollire, fin che siano purgati, & chiariti, e poi aggiongi zuccaro libre due, e mezza. Si faccia cuocere à modo di Siroppo. E volendo fare con aceto, chiarito il sugo aggiongi libre due di aceto.

Si deue pigliare l' succhi chiarificati, & purgati al sole per giorni quaranta, e se ne formi siroppo, mà il succo di Boraggine sia cauato di fresco, nel modo detto nel Siroppo di Boraggine, e quando si vorrà fare con aceto, verso la fine della cottura li si darà l'aceto à poco à poco.

Syrup. Bizantinus compos.

REcipe succi Endiuiæ, Apij, an. lib. duas, succi Lupuli, Borraginis, an. libram vnam, in his coquantur, rosarum vnc. duę, Glycyrhizæ, vnc. semis, seminum Anisi, fœniculi, Apij, an. drach. tres, spicę indicę, drach. duæ, colentur, colatis adde, aceti, lib. duas, facchari, lib. duas, & semis.

Percoquantur in syrupum.

A far il Siroppo di Dinarino composto.

PIglia sugo d'endiuia, d'appio, di ciascheduno libre due, sugo di lupoli, e di Boraggine, di ciascheduno libra vna, in questi sughi si cuochino rose once due, liquiritia once mezza, seme d'aniso, di finocchio, d'appio, di ciascheduno dramme tre, spico d'india dramme due. Dopoi si coli, & alla colatura aggiongi aceto libre due, Zuccaro libre due, e mezza. E si faccia cuocere à modo di Siroppo.

Si metterà prima à bollire la liquerítia tagliata minutamente, poi il seme di finocchio alquanto rotto, seguitando l'aniso, lo spico nardo tagliato minutamente, & in fine le Rose, e dopò che sarà infuso, & poi colarlo con forte espressione, e l'aceto li si dia in fine della cottura.

Syrup. è duabus radicibus sine Aceto.

REcipe radicum petroselini, endiuiæ, fœniculi, sing. vnc. quatuor. Coquantur in iusta quantitate aquæ, vt artis est, colaturæ, adde facchari, quantum sufficit.

A far il Siroppo delle due radiche senz'Aceto.

PIglia radiche di petrosello, endiuia, finocchio, di ciascheduno once quattro, si cuochino in giusta quantità d'acqua secondo l'arte, e poi le colino, & alla colatura s'aggiongi tanto zuccaro, che basti, & si cuochino à modo di Siroppo.

Il decotto si faccia con sette libre d'acqua, & le radiche si piglino nell'autunno, & si nettaranno dal midollo, & si tritaranno, & poi metterle à bollire, & prima quelle di finocchio, poi quelle di petrosello, & in fine quelle d'endiuia sino alla consumatione della terza parte, Et con libre tre di zuccaro, se ne formi Siroppo.

Syrup. è duabus radicibus cum aceto compos.

RECipe radicum Fœniculi, Apij, endiuię, an. vnc. tres, seminum anisi, fœniculi, apij, an. vnc. vnam, sem. endiuiæ, vnc. semis, coquantur in lib. 10. aquæ ad consumptionem medietatis, colentur, & exprimantur, colaturæ adde. Sacchari optimi, lib. tres, Aceti acerrimi, lib. vnam, & semis.

Percoquantur ad sirupi consistentiam.

A far il siroppo delle due radiche con Aceto composto.

PIglia radiche di Finocchio, d'appio, d'endiuia, di ciascheduno once tre, semi di anisi, di finocchio, d'appio, di ciascheduno once vna, seme d'endiuia once mezza. Si cuochino in libre dieci d'acqua sin'alla consumatione della metà, si colino, e si spremino, & alla colatura s'aggionga Zuccaro bianco libre tre, aceto forte libra vna, & mezza, & cuocasi à consistenza di Siroppo.

Si pigliarà le sudette radiche mondate come si conuiene, & si farà il decotto graduatamente, e prima si metterà le radiche di Finocchio, d'appio, & d'endiuia, & poi il seme di aniso, di finocchio, d'appio, & di endiuia. E si formarà Siroppo, dandoli l'aceto à poco à poco, mentre vien bollendo.

Syrup. è quinque radicibus.

RECipe radicum Fœniculi, apij, petroselini, rusci, asparagi, an. vnc. duas, coquantur in iusta quantitate Aquæ, vt artis est colentur, & exprimantur; iuri percolato adde. Sacchari purissimi, lib. duas, coquantur in sirupi modum. Quod si cum aceto sirupum conficere volueris, addito. Aceti, lib. vnam.

Deinde coquantur ad iustam consistentiam.

A far il Siroppo delle cinque radiche.

PIglia radiche di Finocchio, d'appio, di petrosello, di rusci, & d'asparagi, di ciascheduno once due: fà cuocere in giusta quantità d'acqua, cola, & spremi, & alla colatura aggiongi Zuccaro bianco libre due, fà cuocere à modo di Siroppo, volendolo far con aceto, aggiongi aceto libra vna. Et poi cuoci à giusta cottura.

Le sudette radiche sieno colte, e mondate come si è detto nell'osseruatione del Siroppo delle due radiche senza aceto, & con libre sette d'acqua, si poneranno à bollire, & prima le radiche di ruschio, & di finocchio, poi quelle di asparigi, e di petrosello, & in fine quelle d'appio. E del restante si osseruarà l'ordine più volte detto.

Syrup. ex Absinthio.

RECipe Absinthij Romani, mediocriter sicci, lib. semis, Rosarum rub. vnc. 2. Spicæ, drach. 3. vini albi aromatici, succi Cydoniorum, an. lib. duas, & macerentur, simul in vase fictili horis vigintiquatuor, coquantur, & colentur, colaturæ adde. mellis optimi, lib. 2.

Bulliant omnia in sirupi modum.

A far il siroppo d'Assentio.

PIglia assentio Romano mediocremente secco libra mezza, rose rosse once due, spico nardo dr. tre, vino bianco aromatico, sugo di cotogni, di ciascuno lib. 2. e mezza, infondi insieme ogni cosa in vaso di terra per vintiquattro hore, dapoi cuoci, & cola, & alla colatura aggiongi Mele buono libre due, e fà bollire il tutto à modo di Siroppo.

Si pigliarà l'Assenso, & lo Spico nardo tagliati minutamente, & con le Rose in bottoni disfatti, si poneranno nel vaso di terra già nominato per far l'infusione, dentro del quale si metterà il Vino, & il succo de cotogni caldi feruenti, & si copra il detto vaso per spatio di vintiquattro hore, e poi se li faccia dare due bollori, e poi colarlo, e spremerlo si faccia Siroppo al modo solito.

Syrup. è pomis simpl.

RΕcipe ſucci pomorum dulcium, acidorum, an. lib. 5. coquantur ad medietatem, deſpumentur, & colentur, adde ſacchari depurati, lib. 3. fiat ſirupus.

Quidam addunt ſericum cum grano tinctorio, quod ponatur, vt in confectione alchermes.

A far il Siroppo di Pomi ſemplice.

Piglia ſugo de' pomi dolci, & agri, di ciaſcheduno libre cinque, falli cuocere à conſumatione della metà, ſchiuma, & cola, & alla colatura aggiungi Zuccaro chiarificato libre tre, & ſe ne faccia Siroppo. alcuni aggiungono la ſeta con grana di tintori, che ſi mette, come s'è detto, nella confettione d'alchermes.

Si pigliarà ſucco di Pomi dolci, cioè, di mele appie, & ſucco di pomi agri, cioè di mele ruggine. La ſeta s'infonderà con vn poco delli ſudetti ſucchi. E ridotto che ſarà il Siroppo à debita cottura, li ſi aggiungerà l'infuſione della Seta. Et particolarmente il Zuccaro ſia chiarificato con li ſudetti ſucchi, acciò il Siroppo ſia di più grato ſapore.

Syrup. è Capil. Veneris ſimpl.

RΕcipe Aquæ infuſionis Capil. Ven. recentium tertio repetitæ, lib. 3. ſacchari, lib. 2.

Coquantur ad iuſtam ſirupi conſiſtentiam.

A far il Siroppo di Capel Venere ſemplice.

Piglia acqua d'infuſione di Capel Venere freſco per tre volte mutato libre tre Zuccaro libre due. E ſi faccia cuocere à modo ſolito.

L'infuſione ſi farà il Meſe di Maggio, col pigliare vna libra di Capel Venere freſco, & triturato, & porlo à macerare in ſei libre di acqua di ciſterna, che ſia bollente, per ſpatio di dodici hore; poi ſi colarà col farli vna forte eſpreſſione: & poi di nuouo ſi farà due volte l'iſteſſa infuſione, come ſi è detto di ſopra nella ricetta, & poi che ſarà ſpremuta, & colata per ſacchetto, ſi peſi tre libre della detta infuſione, & due libre di Zuccaro di meder ma della prima ſorte, e ſi farà Siroppo.

Syrup. è Capil. Veneris comp.

RΕcipe Capil. Ven. recentium vnc. quinque, Glycyrhizæ raſæ, vnc. duas. Macerentur in lib. quatuor Aquæ tepidæ, horis 24. deinde in iure percolato ſolue. Sacchari clarificati in aqua Capil. Ven. Penidiorum, an. vnc. octo.

Coquantur in ſirupi modum.

A far il Siroppo di Capel Venere composto.

Piglia capel venere freſco once cinque, liquiritia raſa once due, infondi in quattro libre d'acqua tepida per vintiquattro hore, poi cola, & alla colatura diſſolui Zuccaro chiarificato in acqua di capel venere, penniti; di ciaſcheduno once otto. Et fà cuocere à modo di Siroppo.

Si pigliarà la liqueritia freſca, & tagliarla minutamente, & ſi metta à infuſione inſieme col capel venere, & poi li ſi dia quattro bollori, & colarlo con forte eſpreſſione, nellaqual colatura ſi aggionga li penniti freſchi, il zuccaro chiarificato, & once otto di acqua di capel venere diſtillata, e ſe ne formi Siroppo. Et in difetto della liquiritia freſca, auanti che ci ſi metta il capel venere, li ſi faccia dar prima quattro bollori, alla liquiritia ſecca.

Syrupus è Glycyrhizæ.

RΕcipe Glycyrhizæ raſæ, vnc. duas, Capil. veneris, vnc. 1. Hyſſopi ſicci, vnc. ſemis, macerentur horis vigintiquatuor in lib. 4. aquæ tepidæ, deinde coquantur ad dimidium, colaturæ adde. Mellis optimi, penidiorum, ſacchari, an. vnc. octo. Aquæ roſarum, vnc. ſex.

Coquantur in conuenientem Syrupi conſiſtentiam.

A far il Siroppo di Liquiritia.

Piglia Liquiritia raſa once due, capel venere once vna, e mezza, infondino per vintiquattro hore in libre quattro d'acqua tepida,

pida, dopoi si faccia cuocere tanto, che scemi per metà, & alla colatura aggiungi mele buono, penniti, & Zuccaro di ciascheduno once otto, acqua rosa once sei. Si faccia cuocere à modo di Siroppo.

Il sudetto decotto, sarà meglio fatto quando li si metterà la liquiritia fresca, & anco il capel venere fresco. Et mentre li si darà corpo di Siroppo, li si metterà l'Acqua rosa à poco à poco.

Syrup. Ziziipharum, seu Iuiubarum.

Recipe Ziziphas, seu Iuiubas, nu. sexaginta, Hordei mundi, Glycyrhizæ, Capil. Ven. an. vnc. vnam, florum violarum, sem. maluæ, an. drach. quinque, seminum Cydoniorum, papaueris albi, melonum, lactucæ, tragacantha, an. drach. tres, decoquantur in aqua fontanæ, vt artis est ad medias. In colatura dissolue. sacchari clarificati, lib. 2.

Fiat syrupus, vt decet.

A far il Siroppo di Giuiube, cioè Gensole.

Piglia Gensole numero sessanta, orzo mondo, liquiritia, capel venere, di ciascheduno once vna, fiori di Viole, seme di Malua, di ciascheduno dramme cinque; semi di cotogni, di papauero bianco, di melloni, & di lattuca, & draganti, di ciascheduno dramme tre. Si facciano cuocere in acqua di fontana, fin che scemino per metà, poi cola, & alla colatura dissolui Zuccaro chiarificato libre due. Et fà Siroppo secondo l'arte.

Quando si vorrà fare il sudetto decotto, si pigliarà otto libre di acqua, nellaquale si fara prima bollire l'Orzo per vn pezzo, poi si aggiungerà le Giuggiole alquanto ammaccate, & la Liquiritia incisa. Poi si pigliarà li sudetti semi, & la Gomma Draganti, col darli vna suppestata, & poi ligarli in vna pezza di tela di lino, che sia rara, & ligati largamente, & in questa maniera si farà bollire alquanto, con osseruanza di maneggiare alcune volte la detta pezza, acciochè si caui la virtù loro, & non la Muccilagine. Et in fine si aggiungerà il capel venere, & le Viole, & lasciarla stare in fusione per spatio di quattro hore, & poi colarla senza espressione, & si farà Siroppo al modo solito.

Syrup. è papauere simpl.

Recipe capitum papaueris albi, & nigri, recentium maturorum, an. drachmas sexaginta. Coque in aqua pluuia iusta quantitate, vt artis est, colaturę adde. Sacchari, penidiorum, an. vnc. octo.

Coquantur in sirupi consistentiam.

A far il Siroppo del Papauero semplice.

Piglia capi di papaueri bianchi, & neri, freschi, & maturi, di ciascheduno dramme sessanta, falli cuocere in giusta quantità di acqua piouana, secondo l'arte, & cola, & alla colatura aggiongi Zuccaro, e Penniti, di ciascheduno once otto, & falli cuocere à modo di Siroppo.

Il decotto si farà con quattro libre d'acqua, con osseruanza di farlo star prima in fusione per spatio di vn giorno naturale, e poi si farà bollire fino alla consumatione della terza parte, e colato che sarà, con forte espressione, si farà Siroppo à modo solito.

Syrup. ex Hyssopo.

Recipe Passularum purgatarum, drach. duodecim hyssopi mediocriter arefacti, radicum Apij, Petroselini, Fœniculi, Glycyrhizæ, an. drachmas decem, Capil. veneris drachmas sex, Hordei à cortice purgati, vnosemis, seminum Maluæ, Cydonioru, tragacanthæ, an. drach. tres, Zyzipha vulgo Iuiubas, Mixaria vulgo, Sebesten, an. numero triginta, Ficuum siccarum, Dactilorum pinguium, an. numero decem. Fiat decoctio in iusta quantitate aquæ ad dimidias, & expresso adde, penidiorum, lib. duas.

Coquantur in conuenientem syruporum consistentiam.

A far il Siroppo d'Isopo.

Piglia Passule purgate dramme dodeci, Isopo mediocremente secco, & arefatto, radiche d'Appio, di Petrosello, di Finocchio, e di Liquiritia, di ciascheduno dramme dieci, Capel Venere dramme sei, Orzo mondo once mezza, seme di Malua di Cotogni, Draganti, di ciascheduno dramme tre, Giugiule, Sebesten, di ciascheduno numero trenta, Fichi secchi,

chi, Dattoli grassi, di ciascheduno numero dieci. Se ne faccia decotto in giusta quantità d'acqua tanto, che scemi per metà, poi spremi, & alla colatura di detto aggiongi libre dui di Penniti, e si faccino cuocere à modo di Siroppo.

Si farà bollire prima l'orzo in diece libre d'acqua per alquanto, & poi si aggiongerà graduatamente le radiche di finocchio, di petrosello di appio, & poi le giuggiole, il sebesten, li fichi, li dattoli, le passule, la liquiritia, l'isopo, li semi, & la gomma, nel modo che si è detto nel siroppo di giuggiole, & in fine si porrà il capel venere.

Syrup. è succo Rosarum.

Recipe succi Rosarum depurati, facchari clarificati, an. libr. vnam, & semis. Coquantur ad crassitudinem sirupi.

A far il Siroppo di sugo di Rose.

Piglia sugo di rose chiarito, & zuccaro chiarificato, di ciascheduno lib. vna, e mezza, si faccia cuocere à modo di siroppo.

Il sudetto succo di rose sarà molto meglio di farlo purificare al Sole, che con il fuoco, & sia di rose rosse, & si formarà siroppo.

Syrup. è Fumoter. comp.

Recipe prunorum enucleatorum, Passularum purgatarum, an. lib. semis, myrobolanorum citrinarum, chebularum, an. drach. viginti, pulpę tamarindorum, cassię fistulæ, an. vnc. 2. florum borraginis, buglossi, violarum, absinthij, cassuthæ, an. vnc. vnam, epithimi, Polipodij, an. drachm. septem, Glycyrhizæ, rosarum, an. vnc. semis.

Coquantur omnia præter cassiam, & Tamarindos, in Aquæ lib. decem, dum supersint tantum libræ tres, & colentur, in colaturam dissolue Cassiam, & Tamarindos, deinde adiectis succi Fumiterræ depurati, & facchari albi, an. lib. 3. rursus bulliant ad sirupi spissitudinem.

A far il Siroppo di Fumoterra composto.

Piglia prune diuise dall'ossa, e passule ben purgate, di ciascheduno, lib. mezza, di mirabolani citrini, cheboli di ciascheduno dramme venti, polpa di tamarindi, di cassia, di ciascheduno oncie due, fiori di borragine, di buglossa, e di viole, assenzio, cuscuta, di ciascheduno once vna; epitimo, polipodio, di ciascheduno dramme sette, liquiritia, e rose di ciascheduno once mezza, e fà cuocere ogni cosa, eccettuata la cassia, & li tamarindi in libre diece di acqua, sin che restino libre tre, poi cola, & nella colatura dissolui la cassia, & li tamarindi, & poi aggiungeui sugo di fumoterra ben chiarito, e Zuccaro bianco di ciascheduno libre tre, fà bollir di nuouo, e fa siroppo.

Si pigli il Polipodio fresco, & pestarlo bene, & poi farlo bollire alquanto nell'acqua, poi aggiungerui le prune tagliate minutamente, & le passule di Corinto, poi la liquiritia incisa, l'assenso la cuscuta, l'epitimo, & le rose. Poi si aggiunghino li mirabolani leniti con l'olio di mandole dolci, & soppestati, & in vltimo li fiori, & doppo hauere dato vn bollore, si leui dal foco, e si riponi in vaso vitreato, serandolo bene, e stia infusione per lo spatio di 24. hore, & poi si scaldi, & colarlo con forte espressione, & in essa colatura si dissoluerà la polpa di cassia, & di tamarindi, passata per setaccio, poi si pigli il Zuccaro, & succo di Fumoterra cotti à forma di Siroppo di Elettuario, meschiandoui poi la sudetta polpa di Cassia, & di Tamarindi, con il decotto, & si metterà di nuouo al fuoco lento, col maneggiarlo continuamente, fin che habbi pigliato forma di Siroppo, senza bollire.

Syrup. è Prassio.

Recipe Prassij viridis, vnc. duas, glycyrrhizæ, vnc. vnam, capil. veneris, hissopi, an. drach. sex, calaminthæ, sem. anisi, radicum, apij, fœniculi, an. drachm. quinque, seminum maluæ, fœni Græci, rad. ireos, an. drach. tres, sem. lini, cidoniorum, singul. drachmas duas, passularum purgatarum, vnc. duas, ficus, siccos, pingues, nu. quindecim. Aquæ quantum satis est. Coquantur secundum ordine,

dine, & colentur, colaturæ adde, penidiorum, mellis despumati, an. lib. 2.

Coquantur ad sirupi consistentiam.

A far il Siroppo di Prassio.

Piglia Prassio verde once due, Liquiritia once vna, Capel venere, Isopo, di ciascheduno dramme sei, Calamento, seme di Aniso, radiche d'Appio, Finocchio, di ciascheduno dramme cinque, seme di Malua, Fien Greco, radiche d'Iride, di ciascheduno dramme tre, seme di Lino, di Cotogni, di ciascheduno dramme due, Passule purgate, once due. Fichi secchi grassi numero quindici, acqua quanto basti. Si cuochino secondo l'ordine, & si colino, & alla colatura s'aggionga Penniti, Mele schiumato, di ciascheduno libre due, poi si faccia cuocere à modo di Siroppo.

Nel voler fare il sudetto Siroppo, si pigliarà dodici libre d'Acqua, & si porrà à bollire con le radiche, d'iride, di Finocchio, & d'Appio, lequali sieno alquanto soppeste. Poi li si aggiunga la Liquiritia triturata, li Fichi secchi incisi, le Passule di Corinto, il Prassio, il Calamento, & l'isopo; di più si pigli il seme di Lino, di Fien Greco, di cotogni, & d'Aniso, li quali sieno alquanto rotti, & ligati in tela di lino di rara sostanza; & mentre il decotto bollirà, si spremerà alquanto la detta tela, acciochè si caui la virtù delli detti semi, & non la Mucillagine; Et in fine si metterà il Capel Venere fresco, & subito leuarlo dal fuoco, & metterlo à stufare, & poi colarlo, & con la detta colatura, Penniti, e Mele, si faccia Siroppo à modo solito.

Syrup. è Calamintha.

Recipe Calaminthæ domesticæ, agrestis, an. vnc. duas, sem. ligustici, dauci, scœnanti, an. drachm. quinque, passularum exagitatum, lib. semis.

Coquantur in aquę iusta quantitate, vt decet, & ex mellis despumati, lib. 2. conficiantur Sirup.

A far il Siroppo di Calamento.

Piglia Calamento domestico, e saluatico, di ciascheduno once due, seme di Ligustico, di Dauco, Squinanto, di ciascheduno dramme cinque, passule purgate libre mezza. Si faccia cuocere in conueniente quantità di acqua, & si faccia Siroppo con due libre di Mele schiumato.

Si pigliarà sei libre d'Acqua, & si farà bollire col metterui lo Squinanto, le passule di Corinto, li Semi, & il Calamento, & scemata che sarà la terza parte, gli si darà la sua infusione, & dopò colato con espressione si formarà Siroppo.

Syrup. ex Eupatorio.

Recipe radic. Apij, fœniculi, endiuiæ, an. vnc. 2. Glycyrrhizæ, scœnanthi, cuscuthæ, absinthij, rosarum, an. drachm. sex, adianti albi, Bedeguar. 1. Spinæ albæ, saccha, idest spinæ arab. florum, aut rad. buglossi, anisi, fœniculi, foliorum Eupatorij mes. an. drach. quinque, rhabarbari, mastiches, an. drachm. tres, spicæ nardi, asari, folij, vel spicæ celticæ, an. drach. duas, coquantur in aquæ, lib. octo, dum tertia pars absunta sit, & colentur, colaturæ adde. Sacchari clarificati, lib. quatuor, succi apij, endiuiæ, an. lib. vnam.

Coquantur in iustam consistentiam syrupi.

A far il Siroppo d'Eupatorio.

Piglia radiche d'Appio, di Finocchio, d'Endiuia, di ciascheduno once due, Liqueritia, Scinanto, Cuscuta, Assenzo, & Rose di ciascheduno dramme sei, Adianto bianco, Bedeguar, cioè Spina bianca, Suchaa cioè Spina Arabica, fiori, ò radiche di Buglossa, Aniso, Finocchio, Foglie d'Eupatorio di Mesuè, di ciascheduno dramme cinque, Reobarbaro, Mastice, di ciascheduno dramme tre, Spico nardo, Asaro, Folio, ò Spica Celtica, di ciascheduno dramme due. Si faccia cuocere in libre otto d'acqua sin che scemi per vn terzo, poi si coli, & alla colatura s'aggiunga zuccaro chiarificato libre quattro, sugo d'Endiuia, di ciascheduno libra vna, poi si faccia cuocere à modo di Siroppo.

Dopò che saranno tagliate, & mondate tutte le cose che si conuengono, si ponerà à bollire graduatamente nell'acqua le radiche di Asaro, & di Finocchio, seguitando poi quelle d'Appio.

d'Appio, di Endiuia, & di Buglossa, poi lo Squinanto, Spica Celtica, & la Liquiritia, seguitando il seme d'Aniso, & il Finocchio, poi l'Eupatorio, la Spica bianca, la Spina Arabica l'Assentio, & la Cuscuta, aggiungendoui poi il Mastice poluerizzato, & le Rose, & mentre si leuarà dal fuoco, si metterà l'Adrianto, & si lasciarà stare alquanto infusione, & poi si pigliarà il Reobarbaro, & lo Spico nardo, triturati, & irrorati col vino, & se ne farà infusione con vna portione del sudetto decotto. Poi si pigliarà il Zuccaro, & si metterà à bollire insieme con li sudetti succhi, & mentre si verrà riducendo à debita cottura, si aggiunga il sudetto decotto à poco à poco, & poi che sarà ridutto à buona cottura, si aggiunga l'infusione del Reobarbaro.

Syrup. è Mentha.

Recipe succi cidoniorum dulcium, & acidorum dulcium, quę muza vocantur, granatorum acidorum, dulcium, & acido dulcium, seu muzorum, an. lib. vnam. In his macerentur horis vigintiquatuor. Menthæ siccæ, lib. media, rosarum rub. vnc. 2. coquantur lento igne ad dimidium, colentur, colatis adde sacchari, lib. duas: seruean in iustam crassitiem sy. Postremò aromatiza, additis, galliæ, moschatæ, drach. 2.

Vt ars iubet.

A far il Siroppo di Menta.

Piglia sugo di Cotogni dolci, & di mezzo sapore, sugo di Melagranate dolci, di mezzo sapore, di ciascheduno libra vna. Infondi in detti sughi per hore vintiquattro, mẽta secca libra mezza, Rose rosse once due. Fà cuocere à fuoco lento à consumatione della metà, & colare, & alla colatura s'aggionghino Zuccaro libre due. Si faccino bollire à modo di Siroppo, & quando lo riponi aromatizzalo, aggiungendo Gallia moscata dram. due secondo l'arte.

Il Zuccaro sia prima chiarificato con acqua commune, & poi si metta à bollire per ridurlo à cottura, con aggiungerui la sudetta infusione, & mentre si leuarà dal fuoco, li si metti la Gallia stemperata con vn poco della detta infusione.

Syrup. ex Artemisia.

Recipe Artemisiæ manip. 2. pulegij, calaminthæ, origani, mellissæ, dictami cretici, persicariæ, sabinæ, maioranæ, chamedrios, iuæ, matricariæ, hyperici, centaureæ, min. rutæ, betonicæ, buglossi, radicum petroselin. asparagi, rusci, saxifragiæ, enulæ, cyperi, erithrodani, seu rubiæ tinctorum, iridis, peoniæ, an. manip. vnum, baccharum iuniperi, sem. ligustici, petroselini, apij, anisi, nigellæ, carpobalsami, vel cubebarum, costi, rad. asari, pirethri, cassiæ, ligneæ, cardamomi calami aromatici, phu, an. drach. semis. coquantur in aquæ iusta quantitate, quo decet ordine, colatis adde, sacchari depurati, lib. quatuor.

Fiat sirupus, vt decet.

A far il Siroppo d'Artemisia.

Piglia Artemisia manipoli due, Puleggio, Calamento, Origano, cetronella, Dittamo Cretico, Persicaria Sabina, Maiorana, Camedri, Iua, Matricaria, Hipericon, Centaurea minore, Ruta, Bettonica, Buglossa, radiche di Petrosello, d'Asparigi, Rusci, Sassifragia, Enula, Cipero, Rubia de tintori, Iride, Peonia, di ciascheduno manipolo vno, bacche di Ginepro, seme di Ligustico, Petrosello, d'Appio, d'Aniso, di Nigella, Carpobalsamo, ouero Cubebe, Costo, radiche d'Asaro, pilatro, Cassia in legno, Cardamomo, Calamo aromatico, & Phu, cioè Valeriana, di ciascheduno dramme mezza, si faccino cuocere in conueniente quantità d'acqua poi si colino, & alla colatura s'aggiunga Zuccaro chiarificato libre quattro. Si faccia Siroppo, come conuiene.

Si pigliarà quindici libre d'acqua, & si faccia bollire con le radiche d'Iride, di Cipero, di Rubbia, di Rusci, d'Asparagi, di petrosello, di Sassifragia, & d'Enola: dopo s'aggiungerà le bacce di Ginepro, il Dittamo Cretico, la Valeriana, il Cubebe, il Costo, il pilatro, il Cardamomo, & il Calamo aromatico, poi la Sauina, l'Artemisia, la Bettonica, la Ruta, il Camedri, l'Iua, la Buglossa, la persicaria, & la Melissa, seguitando di metterui la matricaria, il pulggio, l'Origano, la Centaurea, la Maiorana, l'Ipericon, il Seme di Nigella, di Ligustico, di Aniso, di petrosello, d'Appio, & la Cassia in legno. Et ciascheduna cosa

na cosa sia preparata, come li conuiene, cioè mondata, incisa, & soppestata, dandoli conueniente cottura, infusione, & espressione al modo solito.

Syrup. è Thymo.

Recipe Vuarum passarum purgatarum, vnc. quatuor, & semis, comarum thimi, vnc. duas, calaminthæ, menthæ siccæ, an. drach. quinque, sem. Apij, Anisi, fœniculi, dauci, an. vnc. semis bulliant vt decet, calatis adde, sacchari clarificati, lib. 2.

Coquantur in Sirupi modum, demum aromatizetur Galliæ moschatæ, drach. 2.

A far il Siroppo di Timo.

Piglia Vua passa purgata once quattro, e mezza, cime di Timo, once due, Calamento, Menta secca, di ciascheduno dramme cinque, seme d'Appio, d'Aniso, Finocchio, & Dauco, di ciascheduno once mezza. Fà bollire come si deue, & si coli, poi alla colatura aggiungi Zuccaro chiarificato libre due, fà cuocere à modo di Siroppo, poi aromatizzisi con due dramme di Galliam sca a.

Il sudetto decotto, si farà con sei libre di acqua. L'Vua passa si p gliarà quella di Corinto. Et il decotto si farà graduatamente, come si è detto negli altri Siroppi.

Sirup. è Scolopendria.

Recipe Scolopendrij, seu Cetrach. vulgo vocati, linguæ ceruinę, Endiuiæ, Hepaticæ, Absinthij, Cichorij, Capil. Veneris, an. manip. semis, Cassuthæ, vnc. vnam, quatuor sem. frigidorum maiorum, florum Borraginis, buglossi, an. drach. 2. Rad. petroselini, fœniculi, Rusci, an. vnc. semis, coquantur vt decet, & colentur, colatura recipe lib. tres, sacchari optimi, lib. 2.

Coquantur in Sirupum.

A far il Siroppo di Scolopendria.

Piglia Scolopendria volgarmente chiamata Cetracca, lingua Ceruina, Endiuia, Epatica, Assentio, Cicorea, Capel Venere, di ciascheduno mampolo mezzo, Cuscuta once vna, li quattro semi freddi maggiori, fiori di Boraggine, di Buglossa, di ciascheduno dramme due, radiche di Petrosello, di Finocchio, e di Rusci, di ciascheduno once mezza. Si faccino cuocere, come si deue, & si colino, & della colatura se ne piglianò libre tre, Zuccaro fino libre due, si cuochino, & si faccia Siroppo.

Il decotto si farà con sette libre d'acqua, facendoui bollire prima le radiche preparate al modo solito, poi l'herbe graduatamente, poi li semi communi, & in fine il Capel Venere, e li fiori.

Sirup. è Ribes.

Recipe succi Ribes depurati, lib. tres, Sacchari optimi, lib. 2.

Percoquantur ad iustam consistentiam Sirup.

A far il Siroppo di Ribes.

Piglia sugo di Ribes, chiarificato libre tre, Zuccaro bianco libre due. Si cuoca à giusta consistenza di Siroppo.

Il modo di fare il succo di Ribes, che sia ben conditionato, è di pigliare il Ribes fresco, & ammaccarlo bene, e poi metterlo in vn vaso vitriato, & lasciarlo stare in luogo humido per spatio di tre giorni naturali, & poi si spremerà, & la sua colatura si porrà in vaso di vetro fino, che fà la posa, e si farà Siroppo.

Syrup. ex Omphacio, seu Agresta.

Recipe Omphacij depurati, lib. sex, Sacchari depurati, lib. 3.

Coquantur ad conuenientem crassitudinem sirupi.

A far il Siroppo d'Agresta.

Piglia sugo d'agresta chiarito libre sei, Zuccaro chiarificato, libre tre, cuocilo, & fanne Siroppo.

Il sudetto succo d'agresta, si lasciarà chiarificare da se stesso, senza operarui fuoco, & poi si farà Siroppo al modo solito.

Syrup.

Syrup. è Nymphea, seu Nenuphare.

Recipe florum Nymphee, lib. duas, Coquantur in Aquæ iusta quantitate, & expressi. Recipe, lib. tres, vel pro decocto infusionis florum Nympheæ tertio repetitæ, recipe tantundem, sacchari optimi, lib. 2.

Coquantur ad sirupi consistentiam.

A far il Siroppo di Ninfea, ouero Nenufari.

Piglia fiori di Nenufari libre due, falli cuocere in conueniente quantità d'acqua, poi spremeli, & della spremitura piglia libre tre, ò per il decotto dell'infusione de' fiori di Nenufari tre volte mutati, piglia l'istessa quantità, & Zuccaro bianco libre due, falli cuocere fin' à consistenza di Siroppo.

Si farà il sudetto Siroppo con l'infusione fatta con le foglie delli fiori di Nenufari citrini, senza spremere le dette foglie, per fuggire la loro viscosità.

Syrup. è Portulaca.

Recipe sem. Portulacæ, libr. vnam. succi endiuiæ cocti depurati, lib. quatuor, terantur semina, & macerentur in succo horis vigintiquatuor in vase lapideo, deinde coquantur lento igne ad dimidias, demum adde. sacchari, lib. 2.

Percoque in sirupum.

A far il Siroppo di Porcacchia.

Piglia seme di Porcacchia libra vna, sugo d'Endiuia cotto, e chiarificato libre quattro, pesta le semente, e poni ad infusione nel sugo per ventiquattro hore in vaso di terra vitriato, poi fà cuocere à fuoco lento, à consumatione della metà, poi aggiongi Zuccaro libre due, fallo cuocere à modo di Siroppo.

Nel voler fare il sudetto Siroppo, si pigliarà il succo d'Endiuia, purgato come si è detto nel Siroppo di Cicorea, facendone decotto con li semi, e si formarà Siroppo.

Syrup. è Polipodio.

Recipe Polipodij recentis mundi, & contusi, lib. vnam bulliant in Aquę communis, ib. duodecim ad dimidium, deinde adde. Calami aromatici contusi, vnciam vnam, sem. fœniculi, drachm. tres, iterum bulliant, & infundantur horis duodecim, colentur, & exprimantur, expresso adde, succi boraginis, rosarum rubrarum, an. lib. vnam, & semis, corticum myrobolanorum Indarum, Chebularum, citrinarum, an. vnc. duas, & semis passularum dulcium è Corinth. vnc. duas, contusæ mirabolani infundantur, vna cum Passulis horis vigintiquatuor, deinde modicum bulliant, postea adde fol. Senæ Orientalis, vnc. duas, macerentur in vase vitreato horis duabus, demum facta colatura, & forti expressione adde. Sacchari, quod satis fuerit.

Fiat Sirupus, vt decet.

A far il Siroppo di Polipodio.

Piglia Polipodio fresco, mondato, & acciaccato libra vna, fallo bollire in libre dodici d'Acqua commune, tanto che scemi per metà, poi aggiongi Calamo aromatico pesto oncia vna, seme di Finocchio dramme tre, fà di nouo bollire, & infondi per hore dodici, poi cola, e spremi, & alla spremitura aggiongi sugo di Boraggine, & di rose rosse, di ciascheduno libre vna, e mezza, scorze di Mirabolani, Indi, Cheboli, e Citrini, di ciascheduno once doi, e mezza, Passule dolci di Corinto once due. Le scorze di Mirobolani peste si mettino infusione insieme con le Passule per hore vintiquattro, & si faccino bollire per vn poco, & s'aggiunga foglia di Sena Orientale once due, fà star' a mollo in vaso vitriato per due hore, poi si coli, & si spremi bene, & alla spremitura s'aggionga tanto zuccaro, che basti per far Siroppo.

Mentre si vorrà fare il sudetto Siroppo, prima si pigliarà le scorze de' Mirabolani, leniti con Olio di Mandole dolci, poi suppestarle alquanto, aggiungẽdoui la Passarina di

Corinto, & si metterà infusione nel succo di Boraggine, & di Rose, per spatio di vintiquattro hore, poi si faccia dare vn bollore, & metterui la Sena, & subito si leuarà dal fuoco, & si metterà à stufare in vaso vitriato per spatio di due hore, & poi si colarà con forte espressione, & si ponga da parte. Del Polipodio si farà il decotto, & in fine della consumatione, si aggiungerà il Calamo aromatico, & il seme di Finocchio, ambedue contusi, & di nuouo si farà bollire alquanto, & si lasciarà infusione per dodici hore, & poi colarlo, & spremerlo fortemente, & poi si pigliarà quattro libre di zuccaro chiarificato con acqua commune, & si metta à cuocere, & si aggiunga il decotto di Polipodio, & in fine della cottura, si aggiunga l'infusione delli Mirabolani.

Syrup. è Mucillaginibus.

RECipe sem. Altheæ, maluarum, cidoniorum, an. vnc. vnam, gummi tragacanthæ, drach. tres, infunditur in decocto tepido, maluar. semin. Papaueris albi, & semin. halicacabi horis 16. deinde. fiat expressio dictor. sem. è quorum mucilag. fiat syrupus, vt sequitur.

Recipe prædicti decocti vnc. 3. dictæ mucilaginis, vnc. vnam, & semis, dulcorentur vnc. duabus, sacchari, & parabitur Syrupus vnius dosis. Quod si necessitas vrgeat, adde præscriptę infusioni. sem. psylli, vnc. 2.

A far il Siroppo di Mucilagine.

PIglia seme d'altea, di malua, e di cotogni, di ciascheduno once vna, gomma dragante dramme tre si faccino stare in fusione nel decotto tepido di malua, seme di papaueri bianchi, seme d'alchichegni per hore sedici, poi si premino le sudette sementi, & delle loro mucilagini se ne faccia Siroppo nella maniera, che di sotto, cioè.

Piglia del decotto sudetto once tre, della detta mucilagine once vna, e mezza, e s adolciscono con once due di Zuccaro. & se ne faccia Siroppo d'vna dosa, & se bisognasse, aggiungi alla predetta infusione seme di psillio once due.

Il sudetto Siroppo di mucilagine, non è cosa conueniente di tenerlo fatto; perche non si può ridurre à debita cottura, onde ne segue che facilmente si corrompe; & però sarà ben fatto, di comporlo, quando si vorrà fare, si osseruarà, quanto si è detto di sopra nella ricetta, & il seme di psillio si porrà anco nell' infusione.

Syrupus violatus simplex.

RECipe aquæ, in qua Violæ tertio conuenienter maceratę, & expressę fuerint, lib. 6. sacchari clarificati, lib. 4.

Coquantur lento igne, dum iusta syrupi crassitudo.

A far il Siroppo Violato semplice.

PIglia acqua; nellaquale siano state le viole à mollo per tre volte mutate, spremute libre sei, Zuccaro chiarificato libre quattro. Fà cuocere à fuoco lento, fin che si faccia Siroppo.

Quando si vorrà fare il sudetto Siroppo, si vsi diligenza di osseruare la regola data nel Siroppo rosato semplice.

Syrup. Violatus solutiuus.

RECipe aquæ in qua Violę nouies conuenienter maceratę, & expressę fuerint. lib. 6. sacchari depurati, lib. 4.

Coquantur in iustam consistentiam syrupi.

A far il Siroppo violato solutiuo.

PIglia acqua, nellaquale siano state le viole à mollo per noue volte mutate, & spremute libre sei, Zuccaro chiarificato libre quattro. fa cuocere, come di sopra.

Nel voler comporre questo Siroppo, si farà nell'istessa maniera, che si è detto nel Siroppo rosato solutiuo.

Syrupus Sabor Regis Medorum.

RECipe succi buglossi satiui, & syluestris, an. lib. duas, succi pomorum dulcium redolentium lib. tres, foliculorum senæ vnc.

qua-

quatuor, Croci, drach. duas. Conterantur foliculi, & macerentur in succis, horis 24. Deinde bulliant vna, aut altera ebullitione, & colentur, & cum sacch. purissimi, libr. 3. fiat sirupus vt decet. Crocus autem in panno lineo raro inclusus in decoctione coquatur, & manibus confricetur.

A far il siroppo di Sabor Rè di Medi.

PIglia sugo di Buglossa domestica, e seluatica, di ciascheduno libre due, sugo di mela dolci odorifere libre tre, foglia di Sena once quattro, Zaffarano dramme due, si pesti la Sena grossamente, & si faccia stare ne i succhi infusione per vintiquattro hore, dopoi si coli, e si faccia Siroppo con libre tre di Zuccaro bianco. il Zaffarano ligato in pezza di lino si fà cuocere dentro la decottione, e si fregoli con le mani.

Il sudetto succo di mela dolci, si caui dalle mele appie, il Zaffarano si metterà infusione in vn poco del sudetto decotto. & mentre il Siroppo sia ridotto a buona cottura, li si aggionga l'infusione di Zaffarano.

Mel Violatum solutiuum.

REcipe infusionis Violarum nouies repetitę, vt decet, lib. 6. mellis optimi, lib. 3. Coquantur ad iustam consistentiam.

A far il Mel Violato solutiuo.

PIglia infusione di Viole noue volte mutata, come conuiene libre sei, mele buono libre tre fà cuocere à giusta consistenza.

Mentre si vorrà fare il sudetto Mele Violato solutiuo, si farà quanto si è detto nel Mele rosato solutiuo.

Syrup. Althea Fernelij.

REcipe rad. Altheę, vnc. duas, Cicerum rubr. vnc. vnam, rad. Graminis, Asparigi. Glycyrhizæ mundatæ, Vuarum passarum expurgatarum, an. vnc. semis cimarum Altheæ, maluæ. Helxines, seu parietariæ, Pimpinellæ, plantaginis, Adianti vtriusque, an. manip. vnum. Quatuor sem. frigid. maiorum, minorum, an. drach. 3.

Coquantur in aquę lib. 6. dum quatuor supersint, cum facchari albi, lib. quatuor.

Percoquatur sirupus.

A far il Siroppo d'Altea di Fernelio.

PIglia radiche d'altea once due, ceci rossi once vna, radiche di gramigna, di sparagi, di Liquiritia mondata, vua passa purgata, di ciascheduno once mezza, cime d'altea, di malua, di parietaria, di pimpinella, di Piantagine, & dell'vno; e dell'altro adianto, di ciascheduno manipolo vno. Li quattro semi frigidi maggiori, e minori, di ciascheduno dramme tre, si facino cuocere in libre sei di acqua, sin che scemi, per terzo, e poi se ne faccia Siroppo con quattro libre di Zuccaro bianco.

Il decotto si deue graduatamente, come si è detto più volte ne gli altri Siroppi. in vece dell'vua passa, si pigliarà il Zibibo. Le radiche, e l'herbe, sieno tutte fresche. Et l'acqua sia al peso di noue libre.

RAGIONAMENTO Delli Trochisci.



TRochisci sono così chiamati dalla rotondità, ò circolo, ò ruota, che vogliamo dire, liquali hanno sembianza per formarsi rotondi, benche si formino ancora in diuersi modi, come quadrati, triangolati, & à forma di frondi d'oliue, dalle cui formi, & altri simili sono stati chiamati orbicoli, pastilli, & confettione oliuare, e se gli dà tal forma, acciò facilmente si secchino. Li quali sono differenti dalle Pillole si conseruano in massa.

Alcuni hanno risguardo allo stomaco, come li Trochisci di assentio, di spodio, d'agarico, al fegato quelli di rose, d'eupatorio, di reobarbaro, al cuore quelli di gallia moscata, alla milza quelli, di cappari, alle reni quelli d'alchechegni, alle febri acute, quelli di berberi, di spodio, alle flemmatiche quelli di

rose, di viole, & alle febri miste quelli di Diarodon, & d'eupatorio, & altri.

TROCHISCI.

Trochisci ex Absinthio.

RECipe absinthij, sem. anisorum, rosarum rub. an. drachm. duas, Amygdalarum amarum, Apij, Asari, succi Eupatorij, idest, Agerati, condensati, folij, seu spicæ Celticæ, Mastiches, Rhabarbari, spicæ nardi, an. drac. vnum.

Omnibus diligenter contritis fiant Trochisci cum succo Endiuiæ, siccentur in vmbra, & seruentur.

TROCHISCI.

PIglia assentio, seme d'anisi, Rose rosse, di ciascheduno dramme due mandole amare, seme d'appio, asaro, sugo d'eupatorio, cioè di agerato condensato, folio, ouero, spica celtica, mastice, reobarbaro, spico nardo di ciascheduno dramma vna. Pesta ogni cosa diligentemente si faccino Trochisci con sugo d'endiuia, & si secchino all'ombra, e si conseruino.

Nel voler fare li sudetti Trochisci, li si metterà il succo d'endiuia cauato di fresco, le cime dell'assentio, la parte rossa delle rose, e le mandole amare mondate con il coltello. E graduatamente si farà poluere sottilissima.

Trochisci ex Agarico.

REcipe Agarici optimi puluerati, & per cerniculum creti, vnc. quatuor.

Nutriant sæpius vino aromatico in quo zingiber maceratum fuerit: formentur Trochisci, qui siccati in vmbra seruentur in loco sicco.

A far li Trochisci d'Agarico.

PIglia agarico buono poluerizzato, e passato per setaccio once quattro, si nutrisca spesso con il vino aromatico, nelqual ci sia stato à mollo il zenzero, & si formino Trochisci, i quali secchi all'ombra si conseruino in loco secco.

Alio modo.

REcipe Agarici optimi, vt supra puluerati, & creti, vnc. 3. salis gemmæ, vnc. vnam.

Cum Oxymellite, vel syrupo acetoso, quantum satis est, fiat massa.

Vn'altro modo.

PIglia agarico buono poluerizzato once tre, (come è detto di sopra) & passato per setaccio, salgemma once vna. Se ne faccia massa con ossimele, ò con Siroppo acetoso.

Quando si vorrà fare li sudetti Trochisci, si pigliarà l'agarico eletto disfarlo prima con la grattarola, e poi passarlo per setaccio sottilissimo, e se ne formi Trochisci in modo di pasta.

Trochisci e semine Viticis, seu Agni casti.

REcipe sem. Agni casti, idest, Viticis, sem. Tamaricis, an. drac. decem, endiuiæ, portulacæ, an. drac. quinque.

Terantur tenuissime, & cum vino, in quo radices capparorum aut tamaricis coxerint.

Formentur trochisci.

A far li Trochisci di seme di Vitice, ò d'Agno casto.

PIglia seme d'agno casto, cioè vitice, seme di tamarindi, di ciascheduno dramme dieci, d'endiuia, porcacchia, di ciascheduno dramme cinque; e se ne faccia poluere sottilissima, e col vino, nelquale siano cotte le radiche di cappari, ò de tamarici. Se ne faccino trochisci.

Il sudetto decotto, si farà col pigliare della maluasia, ouero altra sorte di vino simile alla maluasia, e si faccia bollire con le scorze delle radiche de Cappari.

Trochisci è Colocynthide, seu Alahandal.

Recipe carnis Colocynthidis albę leuis, & seminibus purgatæ, vnc. 10. Incidantur minutim, & cum vnciam vnam, Olei rosati confricentur manibus, & sic dimittantur biduo, vel triduo, vt Oleo vndequaque diffundatur, post mucagine extracta cum aqua rosacea ex Tragacanthæ, Bdellij, & Gummi Arabici, singul. drachmas sex, formentur Trochisci, qui bene exsiccati diligentissimè conterantur, qui in tenuissimam puluerem, ex qua cum eadem mucagine iterum formentur Trochisci, siccentur, & reponantur.

A far li Trochisci di coloquintida, ouero d'Alahandal.

Piglia poluere di coloquintida bianca, leggiera, & mondata dal seme once dieci. Si tagli in pezzi minuti, & si fregolino con le mani onte in più volte con vn'oncia d'oglio rosato, e questo si faccia per due, ò tre dì, accioche l'oglio si spandi per tutto. Poi hauendo estratta la mucillagine, del Draganto, Bdelio, & Gomma Arabica dramme sei, con Acqua rosa, se ne formino Trochisci, liquali seccati bene, se ne faccia con diligenza poluere sottilissima, dallaquale con la medesima Mucillagine se ne facciano di nuouo Trochisci, si secchino, e si ripongino.

Quando si vorrà formare li sudetti Trochisci, si vsarà diligenza di poluerizzar bene la sudetta Coloquintida, e però dopò che sarà lenita con Olio rosato, si poluerrizzarà, e passarla per setaccio mediocre, e poi vn'altra volta per vn setaccio sottilissimo.

Trochisci Alchechengi, seu Halicacabi cum Opio Mes.

Recipe Amygdalarum amararum, amyli, boli armenæ, succi Glycyrhizæ, nucleorum pini, gummi arabici, sem. papaueris albi, lacrimæ sanguinis Dragonis, thuris gummi tragacanthæ, an. drach. 6. sem. cucubitarum, citruli, cucumeris, an. drach. 3. & semis, baccarum halicacabi, drachm. 3. sem. Apij, boli, synopicæ, charabæ, hyscyami, Opij, an. drach. 2. confice trochiscos, cum succo baccarum recentium Halicacabi, vel cum Aqua rosacea, in qua ijdem fructus succi prius fuerint macerati.

Alij quoque his persimiles sine Opio parantur.

A far li Trochisci d'Alchachengi, ouero d'Aliacacabi con Oppio di Mesue.

Piglia Mandole amare, Amido, Bolo armenio, sugo di Liquiritia, Pignoli, Gomma Arabica, seme di Papauero bianco, Lacrima di sangue di Drago, Incenso, Gomma Draganti, di ciascheduno dramme sei, seme di Cucuzze, di Cetroli, di Cocomeri, di ciascheduno dramme tre, e mezza, grani d'Alchachengi dramme tre, seme d'Appio, Bolo, Sinopica, Charabe, iusquiamo, Oppio, di ciascheduno dramme due, fà Trochisci con sugo di grani freschi d'Alchachengi, ouero con Acqua rosa, nellaquale gli altri frutti secchi siano stati à molo. Si fanno ancora altri Trochisci simili à questi senz'Oppio.

Trochisci Alipta moschata.

Recipe Ludani purissimi vnc. tres, styracis calamitæ, vnc. vnam, & semis, styracis rubræ, vnciam vnam, ligni aloes, drachm. duas, ambræ drachmam vnam, camphoræ, drach. semis, moschi, scrup. semis, Aqua rosacea, quod satis est.

Ladanum, & vtrumque styracem in patina vitreata tenui linteolo coperta diebus canicularibus tamdiu soli exponito, dum mollescant, postea in mortario bene calefacto pistello pariter calido validè contundito, & cogito, donec totum nigrescat, tum ei lignum Aloes tenuissimè pulueratum paulatim inspergito, & conterendo admisceto, deinde eodem modo camphoram, & Ambram simul tertio, & cum moscho in aquæ rosacea vnc. tribus dissoluto cogito, & ex omnibus com-

commistis massam conficito, quam rursus in tenues, & teretes bacillos affinges super calefactum marmorem, & perpolitum leui assere calefacto, modicè comprimendo, & volutando, dum teretem formam acquirat, sicut & cereæ candelæ leuigari, & teretes fieri solent, prius autem aqua rosacea inspergenda est, ne marmori, aut asseri adhærescat. Postremo efformatos bacillos teretes aqua rosacea irrigatos, in vase vitreo diligenter clauso seruato.

A far li Trochisci d'Alipta moschata.

Piglia Laudano purissimo once tre, Storace calamita perfetta once vna, e mezza, Storace rossa, once vna, legno Aloè dramme due; Ambra dramme vna, Canfora dramme mezza, Mosco scropoli mezzo, Acqua rosa schietta, tanto che basti. Si facciano stare il Laudano, & l'vno, e l'altro Storace al Sole ne i giorni Caniculari, mettendoli dentro vn piatto di maiolica, ouero di Creta cotta, ilquale si coprirà con vn panno sottilissimo di lino, fin che si siano fatti molli, poi si pestaranno in vn mortaro di marmo ben scaldato col pestello similmente caldo, fin che il tutto s'annegrisca, all'hora si metta di sopra à poco à poco il legno d'Aloè poluerizzato sottilmente, & maneggiandolo bene mescolatelo, poi pestate sottilmente, e mesticate la Canfora, & l'Ambra similmente, & vnitelo col Mosco soluto in tre once di acqua rosa pura, & di queste misture fattene massa, dellaquale ne farete poi pezzetti piccoli, & tondi sopra vn marmo scaldato, e polito, maneggiandola, e riuoltandola spesso leggiermente fin che pigli forma tonda, come s'vsa à far nelle Candele di Cera, ma prima bisogna bagnarle con vn poco di Acqua rosa, accio non s'attacchi detta massa al marmo, ò al legno; vltimamente serua con diligenza questi pezzeti così fatti tondi, & bagnati con Acqua rosa in vaso di vetro ben chiuso, e turato.

Si pigliarà l'vna, e l'altra Storace in Lacrima, & si metteranno in infusione in Acqua rosa, & liquefarle in bagno Maria, e poi si metteranno nel mortaio, e mescolarui l'Ambra grigia, la Canfora, & il muschio: & dopò questi si aggiungerà il Laudano, & il legno Aloè, che sieno ben poluerizzati, si formarà Trochisci.

Trochisci Andronij Gal.

Recipe cytinorum, drachm. decem, Gallię immaturæ, drachm. octo, aristolochiæ rotundæ, myrrhæ, an. drachm. quatuor, aluminis, calcanthi Mysios, singulor. drachmas duas, Sapæ quod satis est, vt in trochiscos cogantur.

A far li trochisci d'Andronico di Galeno.

Piglia citini dramme dieci, Galla immatura dramme otto, aristolochia tonda, mirra, di ciascheduno dramme quattro, alume, calcanto, misi, di ciascheduno dramme due, mosto cotto, tanto che basti, e fanne trochisci.

La mirra si disfarà con diligenza nel mortaio con il mosto cotto, detto da molti sapa, & poi li si aggiungeranno gli altri ingredienti ben poluerizzati, & di ciò se ne formaranno dallo speciale trochisci.

Trochisci ex Aniso primi Mesue.

Recipe aloes bonæ, anisorum, succi Eupatorij, idest agerati, an. drachm. 2. absinthij, amygdalarum amararum, sem. anethi, ap. j. asari, folij, seu Spicæ celticæ; mastiches, Spicæ nardi, an. drac. semis.

Tritis omnibus diligenter, confice trochiscos ex succo absinthij & apij, & sicca in vmbra.

A far li trochisci d'Aniso primi di Mesue.

Piglia aloè buono, aniso, sugo d'eupatorio, cioè agerato, di ciascheduno dramme due, assentio, mandole amare, seme d'aneto, d'appio, asaro, folio, ouero spica celtica, mastice. spico nardo, di ciascheduno dramme mezza; Hauendo pesto ogni cosa con diligenza, & fà trochisci col sugo d'assentio, d'appio, & falli seccare in ombra.

Nel

Nel voler formare li sudetti trochisci, si osseruarà, quanto si è detto nelli trochisci di assentio. E l'eupatorio, si pigli il succo suo condensato.

Trochisci ex aniso secundi Mes.

Recipe Anisorum, succi Eupatorij, idest agerati, an. drach. quatuor, aloes bonę, drachmas, duas, amygdalarum amararum, drach. 1. & semis absinthij Romani, apij, asari, folij, seu spicæ celticæ, mastiches, spicæ nardi, an. drach. 1.

Contritis omnibus diligenter confice Trochiscos ex decocto absinthij, sicca in vmbra, & reconde.

A far li Trochisci d'Aniso secondi di Mesue.

Piglia aniso, sugo d'eupatorio, cioè agerato, di ciascheduno dramme quattro, aloè buono dramme due, mandole amare dramme vna, e mezza, assentio romano, appio, asaro, folio, ouero spica celtica, mastice, spico nardo, di ciascheduno dramme vna. Pesta ogni cosa sottilmente, fa trochisci con decotto d'assentio, & seccali all'ombra, e reponeli.

Mentre si vorranno fare li sudetti trochisci di assentio secondi di Mesue, si faccia quanto si è detto di sopra nelli trochisci primi di assentio.

Trochisci ex Arsenico.

Recipe calcanthi, floris æris an. vnc. quinque, calcis non extinctæ, vnc. 1. & semis, arsenici citrini, vnc. vnam, acaciæ, alumnis, Balaustior. carthæ combustæ, fecis aceti vstæ, an. drach. 2.

Terantur cum aceti, & insolentur diebus 10. postea formentur pastilli, ponantur in vase vitreo bene obturato, quod quidem in oleo rursus vase contineatur, in quo acetum sit.

A far li Trochisci d'Arsenico.

Piglia calcanto, verderame, di ciascheduno dramme cinque, calce vergine once vna, e mezza, arsenico citrino once vna, acatia, alume, balausti, carta combusta, fecce d'aceto bruciata, di ciascheduno dramme due, si pestino poi con aceto, & si mettino al sole per giorni dieci, poi si faccian maccaroni, & si ponghino in vaso di vetro ben turato, il quale sia messo in fusione nell'aceto.

Liquefatta che sarà l'acatia con aceto, si aggiunga gl'altri ingredienti ben poluerizzati, & si faccia pasta, la quale si terà al sole per spatio di dieci giorni, & poi mollificarla di nuouo con aceto, e si formaranno pastelli in figura di pignoli, & poi che saranno asciutti, si saluaranno come si è detto di sopra.

Trochisci Becchici albi.

Recipe Sacchari albissimi, vnc. duas, Penidiorum alborum sacchari candidi optimi, an. drachmas quinque, & scrup. vnum, pulueris Iridis, drach. duas, & mucilagginis Tragacanthæ, ex aqua rosacea.

Quod satis est ad conformandos trochiscos.

A far li Trochisci Becchici bianchi.

Piglia Zuccaro bianco once due, penniti bianchi, zuccaro candido buono, di ciascheduno dramme cinque, & scropoli vno, poluere d'iride dramme due, e mezza, amido dramme due, mucilagine di Draganti fatta con acqua rosa, quanto basti à far trochisci.

Trochisci Becchici nigri.

Recipe Sacchari albissimi, vnc. nouem, penidiorum albor. vnc. duas, succi Glycyrhizæ, drac. decem, & scrup. duos, sacchari candidi optimi, drachm. sex. & scrup. duos, styracis calamithæ, drac. quatuor. pulueris diairidis salomonis, pulueris loch sani, an. scrup. quatuor, mucilaginis tragacanthæ extractæ ex aqua hyssopi.

Quantum satis fuerit, forma trochiscos.

A far Trochisci Bechici negri.

PIglia Zuccaro bianco once noue, penniti bianchi once due, sugo di liqueritia dramme dieci, & scropoli doi, zuccaro candido buono dramme sei, e scropoli 2. storace calamita dramme quattro, poluere di Diaireos, poluere di Loch sano, di ciascheduno scropoli quattro, mucilagine di draganti, fatta con acqua d'isopo, quanto basti, e fà trochisci.

La storace calamita in lagrima, dopò che sarà disfatta in bagno maria, con acqua d'isopo distillata, si ponerà nel mortaio, & li si aggiungerà la mucilagine di draganto fatta con l'acqua d'isopo medesimamente destillata, & anco gl'altri ingredienti ridotti in poluere, la poluere del loch sano, si ponerà la sua spetie, & similmente del Diaireos si ponerà le spetie della sua compositione, cioè, del Diaireos composto.

Trochisci de Berberis primi Mes.

REcipe Rosar. rub. drac. 6. seminis citruli, drach. tres, & semis, berber. aut eorum succi, Glycyrhizæ, sem. portulacę, spodij, an. drach. 3. amyli, croci, spicę tragacanthæ, an. drach. 1. camph. drac. semis, mannę quod satis est.

Dissolue mannam in decocto tamarindorum, & ea dissoluta excipe reliqua optimè contrita, & confice trochiscos.

A far Trochisci di Berberi primi di Mesue.

PIglia rose rosse dramme sei, seme di cetroli dramme tre, e mezza, Berberi, ouero sugo d'essi, sugo di Liquiritia, seme di Porcachia, spodio, di ciascheduno dramme tre, amido, zaffarano, spico draganti, di ciascheduno dramme vna, Canfora dramme mezza, manna, tanto che basti, dissolui la manna nel decotto di tamarindi, e quella dissoluta con altre cose sottilmente peste fanne trochisci.

Si pigliarà dramme due di tamarindi & con due once d'acqua rosa se ne faccia decotto, & dopò colato, li si disfaccia dramme due di manna, & poi mescolar gl'altri ingredienti ridotti in sottilissima poluere, & particolarmente per li berberi si potrà li suoi proprij semi, & si formarà trochisci.

Trochisci è Berberis secundi Mesue.

REcipe Rosarum rub. drachm. quinque, Gummi Arabici, drac. tres, Berberorum, drach. duas, semis Acetosæ, Galliæ, Mastiches, Spicæ, Spodij, Xyloaloes, an. drach. 1.

Confice trochiscos, cum aqua rosacea, in qua fuerit dissolutum Gummi Arabicum, admistis omnibus exactè contritis.

A far Trochisci di Berberi secondi di Mesue.

PIglia delle rose rosse dramme cinque, della Gomma Arabica dramme tre, berberi dramme due, seme d'acetosa, gallia, mastice, spico, spodio, di ciascheduno dramme vna. Fà trochisci con acqua rosa, nella quale sia stata dissoluta gomma arabica, mesticandoui l'altre cose ridotte in poluere sottilissima.

Per la gallia, si pigliarà li trochisci di gallia muschiata di Mesue, per la spica, si torrà il nardo, per lo spodio, si prenderà il preparato. E si formaranno li detti Trochisci al modo solito.

Trochisci Camphora.

REcipe Rosarum rub. drach. quatuor, Mannæ, sacchari albi, an. drachm. 3. Santali citrini, drachm. duas, & semis, Glycyrhizæ, Spodij, an. drach. 2. croci, Gummi Arabici, seminis Citruli, seminis cucumeris, cucurbitæ, Melonum, spicæ nardi, tragacanthæ, an. drach. vnam, amyli, Camphoræ, Cardamomi, ligni aloes, an. scrup. duos.

Cum Mucagine Psyllij extracta ex aqua rosacea confice Trochiscos, & exsiccatos in vmbra reconde in vase vitreo.

A far li Trochisci di Canfora.

PIglia rose rosse dramme quattro, manna, zuccaro bianco, di ciascheduno dramme tre, Santalo citrino dramme due, e mezza, Liquiritia, spodio, di ciascheduno dramme due, zaffarano, gomma arabica, semi di cetroli, di cocomeri, di cucuzze, di melloni,

spico

spico nardo, draganti, di ciascheduno dramme vna, amido, canfora, cardamomo, legno aloè, di ciascheduno scropoli doi. Fà trochisci con mucilaggine cauata dal psillio con acqua rosa, & hauendoli fatti seccare nell'ombra riponili in vaso di vetro.

Si elegerà il cardamomo minore, e lo spodio preparato, e con gl'altri ingredienti ridotti in sottilissima poluere gradnatamente, e con la manna dissoluta con vn poco di acqua rosa si formarà trochisci.

Trochisci è Capparibus.

Recipe sem. Agni casti, idest viticis, corticum rad. Capparis, an. drach. sex, Ammoniaci, drachm. quatuor, acori, amygdalarum, amararum, Aristolochiæ rotundæ Calaminthæ, succi Eupatorij, idest Agurati, nasturtij, nigellę, fol. Rutæ, an. drachm. 2. cyperi, scolopendrij, an. drachm. vnam.

Dissoluantur ammoniacum in aceto, à quo pulueres tenuissimi excipiantur, & formentur in Trochiscos.

A far Trochisci di Cappari.

Piglia seme d'agno casto, cioè vitice, scorze di radiche di cappari, di ciascheduno dr. sei, ammoniaco dram. quattro, acoro, mandole amare, aristolochia tonda, calamento, sugo d'eupatorio, cioè agerato, seme di nasturtio, di nigella, foglia di ruta, di ciascheduno dramme due, ciperi, scolopendria, di ciascheduno dramme vna. Si faccia dissoluere l'ammoniaco con aceto, dalquale si riceuino tutte le polueri sottilissime, e se ne formino trochisci.

Trochischi è charta Galeni, ex Asclepiade.

Recipe Gallæ immaturæ, myrrhæ, squammę ęris, an. vnc. vnam, arsenici, elaterij, sandrachæ, an. drachmas quatuor, chalacanthi, Thuris, an. drachm. tres, chartæ combustæ, Quod satis est ad inducendum colorem, tritis, & leuigatis omnibus fac trochiscos ex Sapa.

Veniunt in vsum etiam aridi pulueres inspersi absque sapa.

A far Trochisci di cartà di Galeno, d'Asclepiade.

Piglia galla acerba, mirra, scaglia di rame, di ciascheduno once vna, arsenico, elaterio, sandaraca, di ciascheduno dramme quattro, calcanto, e turris, di ciascheduno dramme tre, carta abbruciata tanto che basti à darli colore, pesta ogni cosa. Fà trochisci col mosto cotto. Vengono in vso anco le polueri vnite insieme senza mosto cotto.

Quando si voranno formare li detti trochisci, si osseruarà il modo detto nelli trochisci di Andronico, e di Galeno.

Trochisci è Succino, siue de Charabe.

Recipe Charabes, idest Succini. drachm. octo, acacię, balaustiorum, Coralli vsti, cornu Cerui vsti, gummi arabici vsti, hypocistis, idest succi fol. & florum cisti, laccę, idest Cancami, mastiches, sem. Papaueris nigri assi, Tragacanthæ, an. scrup. octo, croci, opij, Thuris, an. drachmas duas.

Ex mucagine sem. psylli finge Trochiscos drachmales.

A far Trochisci di Succino, ouero Charabe.

Piglia charabe, cioè succino dramme otto, acatia, balausti, coralli arsi, corno di ceruo bruciato; gomma arabica bruciata; hipocistide, cioè sugo di foglie, & fiori di cisto, lacca, cioè cancamo, mastice, seme di papauero negro arso, draganti di ciascheduno scropoli otto, zaffarano, oppio, incenso, di ciascheduno dramme due. Fà Trochisci drammali con la mucilaggine di seme di psilho.

La carabe, li coralli, il corno di ceruo, & la lacca, ciascheduna cosa sia preparata separatamente, & al modo solito si formarà trochisci, con hauer prima mollificato l'acatia, & il sugo d'ipocisto, con la mucillagine di psillio.

Tro-

Trochisci è Cicadis.

RECipe Galangæ, unc. unam, cicadarum, sanguinis Hircini, succi saxifragiæ, an. drach. tres, olei Balsamini, moschelini, nardini, an. drach. unam, & semis, milij solis, seu lithospermathis, sem. nasturtij, nucleorum Cerasorum, sem. Olusatri, petroselini, quinque folij, fęcis vini albi, sem. Vrticæ, an. drach. semis.

Trita, quam tenuissimè, forma in Trochiscos.

A far Trochisci di Cicale.

PIglia galanga once vna, cicale, sangue di becco, sugo di sassifragia, di ciascheduno dramme tre, oglio balsamino, moschellino, nardino, di ciascheduno dramme vna, e mezza, millio sole, cioè litospermate, seme di nasturtio, l'anima dell'osso di Cerase, seme d'olusatro, seme di petrosello, cinque foglie, feccia di vino bianco, seme d'ortica, di ciascheduno dramme mezza. Pesta sottilmente, e fanne li trochisci.

Il sangue di becco sia preparato, & ridotto in poluere, & la feccia di vino bianco, laquale sia prima abbruciata, & poi ridotta in poluere insieme con l'altre cose aride, & particolarmente le cicale, & poi si formarà trochisci con li sudetti ogli, e succo di Sassifragia.

Trochisci è Coralijs.

REcipe amomi, Cinnamomi, Coralli rub. præparati, mirrhę, sem. Papaueri albi, an. unc. semis, croci, schœnanti, an. drach. 2. asari, calami aromatici, cassiæ ligneę, folij, seu spicę celticæ, masliches, pedis columbini, phu, polij montani, xylobalsami, an. drach. vnam.

Fiat ex omnibus puluis subtilissimus, & ex vino odorato formentur Trochisci drachmales, siccentur in vmbra.

A far Trochisci di Coralli.

PIglia dell'amomo, del cinnamomo, delli coralli rossi preparati, mirra, seme di papauero bianco, di ciascheduno once mezza, zaffarano, squinanti di ciascheduno dramme due, asaro, calamo aromatico, cassia in legno folio, ouero spica celtica, mastice, piede colombino, phu, cioè valeriana minore, polio montano, legno di balsamo, di ciascheduno dramme vna. Se ne faccia d'ogni cosa poluere sottilissima, & poi si formino trochisci con vino odorifero, e si faccino seccare all'ombra.

Trochisci è Croco Mes.

REcipe aluminis, drach. decem, & scrup. duos, Croci, drach. decem, chalcanthi, drach. sex, & scrup. duos, myrrhę, spicę, an. drach. duas, Gummi, drach. duas, & scrup. duos, chalcitidis, Omphacij, an. drach. duas, & semis.

Dissolue gummi ex vino austero, adde reliqua exquisitissimè trita, & confice trochiscos.

A far li Trochisci di Zaffarano di Mesue.

PIglia alume dramme dieci, e scropoli doi, zaffaranno dramme dieci, calcanto dramme sei, e scropoli doi, mirra, Spica, di ciascheduno dramme due, gomma dramme due scropoli dui, calcite, agresta, di ciascheduno dramme vna, e mezza. Si dissolui la gomma con vino austero, poi aggiongi le altre cose ridotte in poluere sottilissima, e fà Trochisci.

Nel voler comporre li sudetti trochisci, si pigliarà per alume quello di rocca, per la spica il spico nardo, per la gomma, la gomma arabica, & per l'agresta il sugo dell'vua acerba condensato.

Trochisci, è Croco Nicolai.

REcipe Croci, drachmas tres, Ammios, myrrhæ, Rosarum rub. an. drachm. vnam, & semis, ligni aloes, scrup. 2.

Confice Trochiscos ex aqua rosacea.

A far li Trochisci di Zaffarano di Nicolao.

PIglia zaffarano dramme tre, ammi, mirra, rose rosse, di ciascheduno dramme vna, e mezza, legno aloè scropoli doi, fà trochisci con acqua rosa.

Tro-

Trochisci e Cypteris sine Mosco.

Recipe Cinamomi, corticum citrij, cyperi, emblicorum, mastiches, comarum myrti, Spicæ, florum Schenanti, an. scrup. octo, cardamomi maioris, cariophyllorum, Cubebarum, Galliæ, Zingiberis, gummi Arabici, macis, Nucis moschatæ, an. scrup. quatuor.

Tritis omnibus diligenter ex melle passularum formentur trochisci.

A far li Trochisci di cyperi senza Mosco.

Piglia del Cinnamomo, delle scorze di cedro, di ciperi, d'emblici, di mastice, cime di mortella, spico, fiori di squinanto, di ciascheduno scropoli otto, cardamomo maggiore, garofani, cubebe, gallia, zenzero, gomma arabica; mace, noce moscata, di ciascheduno scropoli quattro.

Pesta ogni cosa diligentemente, si faccino trochisci con mele di Passule.

Trochisci e Cypris cum mosco.

Recipe Moschi optimi, siliquas duas, hoc est grana octo.

Adde supradictis, & formentur Trochisci vt supra.

A far li Trochisci di Ciperi con Mosco.

Piglia mosco fino grani otto, aggiongilo alle cose sopradette, e fanne trochisci.

Mentre si voranno comporre li sopradetti trochisci, per quella parola emblici, si deue intendere li mirabolani emblici. per la spica lo spico nardo, & per la gallia, la gallia moscata di Mesue.

Trochisci e Gypheos Galeni ex Democrate.

Recipe Terebentinæ coctæ, pulpæ Vuarum passarum albarum, an. drach. vigintiquatuor, myrrhæ schenanti, an. drach. duodecim, Calami odorati, drachm. nouem, cinnamomi drach. quatuor, baccarum Iuniperi crassarum, & pinguium, Bdellij, vnguinosi, Cassiæ, cyperi, spicæ nardi, an. drach. tres, corticum Aspalathi, seu spicæ celticæ, drachm. duas, & semis, Croci, drach. vnam, mellis optimi, vini an. quod satis est.

Bdellium, & myrrha in Vino dissoluta, redigantur ad crassitudinem Mellis, & Carnibus passarum ex Melle diu tritis misceantur, deinde reliqua in tenuissimum puluerem redacta adijciantur, ac simul agitando commisceantur. Inde formentur trochisci, qui siccentur in vmbra, & seruentur.

A far li Trochisci di Cifeos di Galeno secondo Democrate.

Piglia terebentina cotta, polpa d'vua passa bianca, di ciascheduno dramme vintiquattro, mirra, squinanti, di ciascheduno dramme dodici, calamo odorato dramme noue, cinamomo dramme quattro, grani di giuniperi grossi, & grassi, bdelio vnguinoso, cassia, ciperi, spico nardo, di ciascheduno dramme tre, scorze d'aspalato, ouero spica celtica drãme due, e mezza, Zaffarano dramme vna, Mele buono, e vino, di ciascheduno tanto che basti, il bdellio, & mirra dissoluti in vino si riduchino à consistenza di mele, & s'incorporino con la polpa d'vua passa trita vn pezzo con il mele, poi s'aggionghino l'altre cose ridotte in poluere sotilissima, & menando ogni cosa insieme si mescolino. Et di queste cose si formino trochisci, si secchino all'ombra, e si conseruino.

Per la terebintina, si pigliarà il vero terebinto di cipro, ilquale si farà bollire tanto nell'acqua commune, quanto si possa facilissimamente ben poluerizzare. per le passule si piglia zibibo, per la cassia, si pigliarà l'ottima cannella. Poi si pestarà le passule nel mortaio di marmo, con aggiungerui il bdelio, & la mirra, ambedue liquefatti nella maluasia di candia, & poi li si metterà la poluere de gli altri ingredienti, & si formarà Trochisci.

Trochisci Diarhodon Mes.

Recipe Rosarum rub. aureos sex, idest drachmas octo, Glycyrhizæ, drach. quatuor, ligni aloes, spicæ aromaticæ, an. drach. 2. & scrup. duos, mastiches, drach. duas, spodij, scrup. quatuor, croci scrup. 2.

Tritis omnibus diligenter fiant Trochisci ex vino albo.

A far

A far Trochisci Diarodon di Mesue.

Piglia rose rosse dramme otto, liquiritia dramme quattro, legno aloè, spica aromatica, di ciascheduno dramme doi, & scropoli doi, mastice dramme sei, spodio scropoli quattro, zaffarano scropoli doi, pesta ogni cosa sottilmente, & fanne trochisci con vino bianco.

Nel voler comporre li sudetti trochisci, per la spica aromatica, si pigliarà, spico nardo, per lo spodio, si prenderà quello che è preparato in porfido, & per le rose rosse, si pigliarà quelle, che sono in bottoni, leuandoli l'vngie, cioè, la parte bianca.

Trochisci Diarhodon Nicolai.

Recipe Rosarum viridium rub. drachm. decem, spodij, drach. quinque, santali rub. drach. quatuor, santali albi drach. tres, Croci, drachm. 2. Camphoræ, drachm. semis.

Ex Aqua rosacea formentur Trochisci.

A far Trochisci di Diarodon di Nicolao.

Piglia rose rosse verdi dramme dieci, spodio dramme cinque, sandali rossi dramme quattro, sandali bianchi dramme tre, Zaffaranno dramme doi, canfora dramme mezza, se ne faccino trochisci con acqua rosa.

Si pigliarà rose rosse, che siano fresche, & si purgaranno della parte bianca, & si pestaranno nel mortaio di pietra sottilmente, con aggiungerui gl'altri ingredienti poluerizzati, & passati per vn setaccio strettissimo, & si formarà trochisci.

Trochisci ex Eupatorio.

Recipe succi Eupatorij, idest Agerati condensati, mannę an. vnciam vnam, Rosarum rub. vnc. semis, Spodij, drach. tres & semis, spicæ nardi, drach. ʒ. Anisi, Asari, Rhabarbari, an. drachm. duas.

Excipiantur omnia succo Eupatorij, & formentur in Trochiscos.

A far Trochisci d'Eupatorio.

Piglia sugo d'eupatorio, cioè d'agerato condensato, manna, di ciascheduno oncia vna, rose rosse once mezza, spodio dr. tre, e mezza, spico nardo dramme tre, anisi, asaro, reobarbaro di ciascheduno dramme doi. Se ne faccia Trochisci col sugo d'eupatorio.

Doppo che saranno ridotte in poluere le sudette cose, atte da poluerizzare, si pigliarà la manna, & il succo d'eupatorio condensato, & si vniranno insieme nel mortaio, e poi aggiungendoui la poluere, & il succo d'eupatorio chiarificato, quanto bastarà à darli forma di trochisci. Et quando sarà fuor di stagione, di poter hauer il succo di eupatorio fresco, si pigliarà per succedaneo il succo di endiuia.

Trochisci Gallea Aliphangine.

Recipe Emblicarum abiectis ossibus, vnc. quatuor. Crasse contritos pone in vase vitreo obturato, vbi ex libras media aquæ infusionis Rosarum rubrarum, & corticum Citrij, tribus diebus macerentur, postea exprimantur, demum secundo affunde super eos prędictæ infusionis, vnc. quatuor, & post vnum diem exprime, & tertio similiter super eosdem nouam aquam affunde, permitte macerari, & exprime, donec tota virtus Emblicarum in aquam rosaceam transierit, deinde.

Recipe Ramich. vnciam vnam & semis, Caryophyllorum, Rosarum rub. an. drach. decem, ligni aloes boni, vnc. vnam, gummi arabicæ drachmas sex, santali citrini odorati drachm. quatuor, spicę Indę drachmas tres. Terantur omnia in puluerem tenuissimum, insperge paulatim super ea prædictam infusionem, donec totam ebiberint; postremo aromatizentur ex ambra, Camphora an. drachmis duabus, moschi drachm. 1.

Formentur Trochisci, qui in vmbra siccati seruentur in vase vitreo.

A far li Trochisci di Gallia alesangina.

Piglia dell'Emblici, buttati via l'ossa once quattro, & grossamente pestali, si mettino in vaso

in vaso di vetro, con acqua d'infusione di Rose rosse, & di scorze di Cedro libre mezza si facciano macerare per tre giorni, & poi si sprememo, fà la secōda volta metter sopra detti Emblici once quattro di detta infusione, & hauendoli lasciati vn giorno in essa spremerli, & similmente infondi in acqua nuoua di fontana sopra essi emblici la terza volta, & lasciali macerar bene, & poi spremeli sin tanto, che tutta la virtù delli Emblici sia passata nell'acqua di Rose, poi piglia Ramich once vna, e mezza, Garofani, Rose rosse, di ciascheduno dramme dieci, legno d'aloè buono, once vna, gomma arabica dramme sei, Sandali citrini odoriferi dramme quattro, spico d'India dramme tre, se ne faccia poluere sottilissima, nellaquale si metta della predetta infusione, sin che l'assorbisca tutta, poi s'aromatizi con ambra, & canfora, di ciascheduno dramme due, mosco dramma vna Se ne facciano trochisci, & seccati all'ombra si riponghino in vaso di vetro.

Nel voler fare la sudetta infusione, si pigliarà parti due di rose rosse secche, & parte vna di scorze di cedro secche, si tagliaranno minutamente, & si metteranno in vn vaso vitriato di bocca stretta, col metterui l'acqua commune bollente, e si coprirà bene, e si lasci stare per spatio di 24. hore, & poi si colarà con forte espressione. Poi si pigliarà li mirabolani leniti con olio di mandole dolci, & soppestarli, & si metterà infusione con once sei della sudetta infusione di rose, & scorze di cedro, per spatio di vintiquattro hore, & poi si colarà con forte espressione; & poi di nuouo nelli detti mirabolani si metterà once quattro della sudetta infusione di rose, & scorze di cedro, & poi si spremerà, & di nuouo sopra la detta residenza de' mirabolani, si aggiungerà altre quattro oncie della detta infusione di rose, & scorze di cedro, & si spremerà, acciò si finisca di cauare la virtù de' mirabolani. Et le dette spremiture, si metteranno à poco à poco nelli sudetti ingredienti ben poluerizzati. & si ponerà al Sole, ouero nella stufa, fin che sia risoluta l'humidità, che habbia forma di pasta, si aggiongerà l'ambra, la Canfora, & il musthio, & si pestarà bene nel mortaio, formandone trochisci.

Trochisci Galliæ Magnæ, seu Regiæ.

Recipe succi Dactilorum immaturorum, libram vnam ferueant vnica ebullitione, & coletur, colato adde vncias tres gallarum recentium tenuissimè puluerataturn, & coque ad crassitiem melli, postea.

Recipe Rosarum rub. Gummi Arabici, an. vnciam vnam, Cardamomi, Caryophyllorum, linguæ auis, idest seminis fraxini, ligni aloes, masticbes, nucis moschatæ, an. drachmas septem, & semis, santali citrini odorati, drachmas quinque, Cinnamomi, drachm. tres, Croci, drachm. semis. Conterantur exactissimè, & cetera prædictis immisceantur, fiat massa, quam extende super marmor oleo amygdalino, illitum, donec siccetur, deinde tenuissimè teratur, & Moschi scrupulis duobus aromatizetur, demum ex Aqua rosacea formentur Trochisci parui, siccentur in vmbra, & in vase vitreo recondantur.

A far li Trochisci di Gallia magna, cioè Regia.

Piglia sugo di Dattoli acerbi libra vna so gli faccia dare vn bollo, e poi si coli, & alla colatura s'aggionga once tre di galla fresca poluerizzata sottilmente, poi si faccia cuocere, che diuenga come mele, poi piglia rose rosse, gomma arabica, di ciascheduno once vna, cardamomo, garofani, lingua auis, cioè seme di frasino, legno aloè, mastice, noce mosca a, di ciascheduno dramme sette, e mezza, sandoli citrini odoriferi dramme cinque, cinamomo dramme tre, Zaffaranno dramme mezza. Si pestino sottilmente, e s'vnischino insieme, & se ne faccia massa, & si distenda sopra vn marmo, che sia vnto con oglio di mandole, sin tanto, che si disecchi, poi si pesti sottilmente, & s'aromatizi con scropoli doi di mosco, & se ne formino trochisci con acqua rosa, i quali secchi all'ombra si conseruino in vaso di vetro.

Trochisci Galliæ moschatæ Mes.

RECIPE Xyloaloes crudi boni, & electi, partes quinque, ambræ, partes tres, moschi partem vnam, Tragacanthæ in aqua rosacea dissolutæ, quod satis est ad alia excipienda, fiant trochisci instar foliorum myrti exsiccati in vmbra, recondantur in vase vitreo.

A far Trochisci di Gallia moscata di Mesue.

PIglia legno aloè crudo, buono, e capato parte cinque, ambra parte tre, mosco parte vna, e si facc no trochisci con draganto dissoluto in acqua rosa, tanto che basti à far massa di dette polueri, in forma di foglie di mirto; i quali trochisci seccati à l'ombra, si ponghino in vaso di vetro.

Si pigliarà il legno aloè benissimo poluerizzato, ilquale si meschiarà nel mortaio con l'ambra grisa; & col muschio di leuante, & con la mucilaggine di draganto, le si darà forma di trochisci. Et si osseruerà, che la detta mucilaggine sia liquida, & non dura, acciò non occupi l'odore delli sopradetti trochisci.

Trochisci Galliæ moschatæ Nicolai.

RECIPE mastiches, vnc. duas, Gummi Arabici, vnciam vnam camphoræ scrup. 1. terantur in puluerem tenuissimum, & ex optima Aqua rosacea formentur trochisci, qui in vmbra siccati terantur, diligenter admiscendo olei sambucini à sordibus purgati, & bulliti, drach. 2. caryophyllorum, cinamomi, nucis moscatę, an. vnc. semis, & ex Aqua rosacea moschata formentur trochisci parui in medio concaui, exsiccentur in vmbra, & reponantur in vase vitreato.

A far li Trochisci di Gallia moscata di Nicolao.

PIglia Mastice once due, Gomma Arabica once vna Canfora scropoli vno, si ne faccino polueri sottilissime, & si formino Trochisci con Acqua rosa fina, i quali seccati all'ombra si pestino di nuouo; aggiongendosi con diligenza l'oglio Sambucino purgato d'ogni bruttura dramme due, Garofani, Cinamomo, Noce moscata di ciascheduno once mezza, & con Acqua rosa moschiata se ne faccino Trochisci piccioli concaui in mezzo, si faccino seccare all'ombra, e si mettino in vaso di vetro.

Per voler fare li sudetti trochisci atti da triturare, si pigliarà il Mastice, & la Canfora ridotti in poluere, & con l'olio si metteranno al fuoco fin tanto che sieno liquefatti, & poi s'aggionga gli altri ingredienti poluerizzati sottilissimamente, & si farà trochisci, & poi seccarli all'ombra, & poi di nuouo si tornerà à poluerizzare & con l'Acqua rosa, & grani dodici di Muschio, se ne formaranno trochisci.

Trochisci Galliæ Sebellinæ.

RECIPE fol. Rosarum rub. recentium nondum omnino patentium, vnc. vnam, & semis. Tunde in mortario lapideo exactissimè, postea adde: Ramich drac. 3. Santali citrini, drach. duas, Caryophyllorum, Gummi Arabici, Spicę Indicæ, Xyloaloes, an. drachm. vnam, & semis. omnia tenuissimè seorsum trita commisce, & contere toto die cum Rosis prædictis vicissim aspergendo aquam rosaceam infusionis gummi arabici, & rursus conterendo, vltimo aromatiza ex ambræ, camphoræ, an. scrup. quatuor, moschi, scrup. duobus.

Fiant trochisci vt dictum est, sicca in vmbra, & in vitreo vase reconde.

A far li Trochisci di Gallia Sebellina.

PIglia foglie di rose rosse fresche non ancora a fatto aperte once vna, e mezza pestate in mortaio di pietra con gran diligenza, & poi aggiungi ramich dramme tre, sandali citrini dramme due, garofani, gomma arabica, spico d'india, legno aloè, di ciascheduno dramme vna, e mezza ogni cosa separatamente pesta sottilmente, poi mescola, & pesta per vn giorno intiero con le dette rose, mettendoui sopra acqua rosa, doue sia stata infusione la gomma arabica, & pestando di nuouo aromatiza con ambra, & canfora di ciascheduno scropoli quattro, musco scropoli doi. Si faccino trochisci, com'è già detto, e si sec-

si secchino all'ombra, & si mettino in vaso di vetro.

Trochisci Hedycroi Galeni ex Andromaco.

Recipe amomi, drach. duodecim, Cassiæ, Crooi, folij Indici, seu Spicæ celticæ, myrrhæ, nardi Indicæ, an. drach. 6. calami aromatici, cinamomi, costi, iunci odorati, phu, opobalsami, idest Balsami Occidentalis, vel olei, è semis citri, xylobalsami, vel xyloaloes, an. drach. tres, amaraci, asari, corticum rad. aspalathi, mari, an. drach. 2. mastiches drach. vnam, vini aromatici, & generosi. Quod satis fuerit ad formandos trochiscos, quos in vmbra siccatos reconde in vase vitreo.

A far li Trochisci d'Hedicroi di Galeno secondo Andromaco.

Piglia amomo dramme dodici, cassia, zaffarano, folio d'india, di ciascheduno dramme sei, calamo aromatico, cinamomo, costo, giunco odorato, phu, cioè valeriana minore, opobalsamo, cioè balsamo occidentale, ouero oglio di seme di cedro, legno di balsamo, ouero legno aloè, di ciascheduno dramme tre, amaraco, asaro, scorze di radiche d'aspalato, maro, di ciascheduno dramme due, mastice dramme vna, vino aromatico, & potente, quanto basta à formar detti trochisci, liquali secchi all'ombra reporrete in vaso di vetro.

Quando si voranno fare li sudetti trochisci, si pigliarà la mirra, & disfarla bene nel mortaio con ottima maluasia di candia, & poi s'aggiungerà il zaffarano sottilmente poluerizzato, & anco il balsamo occidentale nero, & poi li si aggiungeranno gli altri ingredienti poluerizzati, & passati per setaccio, & con sofficiente quantità di maluasia, si formaranno trochisci alquanto graduatamente grossetti, accioche meglio si conserui la virtù de gli aromati.

Trochisci è Lacca, idest e Cancamo.

Recipe absinthij, amygdalarum, anisorum, apij, aristolochiæ longæ, asari, berberis, costi, succi eupatorij, idest agerati, succi Glycyrhizæ, laccæ, idest cancami, rhabarberi electi, rubiæ, schœnanthi, an. drach. vnam, tritis omnibus diligenter, confice trochiscos ex Vino decoctionis absinthij, aut eupatorij.

A far li Trochisci di Lacca, cioè di Cancamo.

Piglia assentio, mandole amare, anisi, appio, aristologia longa, asaro, berberi, costo, sugo d'eupatorio, cioè agerato, sugo di liquiritia, lacca, cioè cancamo, Rheobarbaro eletto, rubia, schenanti di ciascheduno dramme vna. Pesta ogni cosa sottilmente, e fanne trochisci con vino decotto d'assentio, e d'eupatorio.

Si formaranno li sopradetti trochisci, con il decotto fatto con ottimo vino, e cime di assentio fresco. per l'appio si pigliarà il suo seme. per li berberi, li suoi acini. Il succo di eupatorio sia del condensato, & la lacca sia preparata.

Trochisci è ligno aloes.

Recipe ligni aloes, Rosarum rub. an. drach. duas, cardamomi maioris, cardamomi minoris, caryophyllorum, cinamomi, corticum citrij, cubebarum, galliæ, macis, mastiches, nucis moschatæ, pastinacæ, spicæ Indicæ, an. drachm. 1. & semis ambræ, moschi, an. scrup. semis.
Ex melle passulatum fiant trochisci.

A far Trochisci di legno Aloè.

Piglia legno aloè, rose rosse, di ciascheduno dramme due, cardamomo minore, e maggiore, garofani, cinamomo, scorze di cedro, cubebe, galla, mace, mastice, noce moscata, pastinache, spica d'india, di ciascheduno dramme vna, e mezza, ambra, e mosco, di ciascheduno scropoli mezzo, si faccino trochisci con il mele passulato.

Nel voler comporre li sudetti trochisci, si deue auuertire, che per la gallia, si pigliarà li trochisci secondo Mesue. per la spica d'india, lo spico nardo. per il cinamomo, l'ottima canella al peso doppio. per la pastinaca, il suo seme. E si formarano trochisci al modo solito.

Tro-

Trochisci musa Gal. ex Andromaco.

Recipe aloes, aluminis scissilis, chalcitanthi, myrrhę, an. drach. sex, cytinorum, drach. quatuor, croci, crocomagnatis, an. drachm. tres. tritis diligenter leuigatis omnibus, confice trochiscos mulso ex vino aromatico.

A far Trochisci di musa di Galeno secondo Andromaco.

Piglia dell'aloè, dell'alume scissile, calcanto, mirra, di ciascheduno dramme sei, citini dramme quattro, Zaffarano, crocomagma, di ciascheduno dramme tre. Pesta ogni cosa con diligenza, fanne trochisci con vino aromatico.

Per il crocomagma, si pigliarà li suoi trochisci. Per l'alume scissile quello di piuma, per l'aloè, l'aloè epatico, per il calcanto il vitriolo Romano, per li citini li fiori di pomi granati. E si formaranno Trochisci nel modo consueto.

Trochisci ex Myrrhha Rasis.

Recipe farinæ tenuissimæ lupinorum, drachm. quinque Myrrhhę electæ drachm. tres, assæ fœtidę, cymini. mentastri, Opoponacis, pulegij ceruini, idest dictami Cretensis, Rubiæ tinctorum, fol. Rutæ, Sagapeni, an. drach. duas. Dissoluantur gummi in Vino decoctionis Artemisiæ, aut granorum Iuniperi, aut Rubię, aut Sabinę, quibus addantur reliqua tenuissimè puluerata, & formentur Trochisci binarum drachmarum, & exsiccati reponantur.

Piglia farina di lupini sottilissima dramme cinque, mirra eletta dramme tre, assa fetida, cimino, mentastro, opoponaco, pulegio ceruino, cioè dittamo cretico, rubia de tintori, foglia di ruta, serapino, di ciascheduno dramme due. Si dissoluino le gomme in vino della decottione d'artemisia, ouero grani di ginepri, ò di rubbia, ò di sabina, à i quali s'aggionghino le altre cose poluerrizzate sottilissimamente, e se ne faccino trochisci di due dramme l'uno, & essendo secchi si riponghino.

Per voler formare li sudetti Trochisci, si farà il decotto con ottimo vino, e li quattro ingredienti notati di sopra, accioche sieno di maggior virtù.

Trochisci Passionis Galeni ex Asclepiade.

Recipe chartę combustæ, drac. 4 Arsenici, Sandarachæ, Squammæ ęris, an. drachmas duas, chalcanthi, Galliæ, myrrhæ, thuris, an. drach. vnam. Tritis omnibus ex Sapa, & vino austero confice trochiscos, aut aridis vtitor.

A far li Trochisci Pasionis Galeni d'Asclepiade.

Piglia carta arsa dramme quattro, arsenico, sandaraca, scaglia di rame, di ciascheduno dramme due, calcanto, galla mirra, incenso, di ciascheduno dramme vna. Pesta ogni cosa fà trochisci con mosto cotto, e vino austero, ouero adopra cose aride.

Per la sandaraca, si pigliarà la vernice delli scrittori. Per il calcanto il vitriolo Romano. Per la galla quella di quercia vsata da' tintori. E la scaglia di rame sia ben macinata nel porfido.

Trochisci Pasionis ex Paulo.

Recipe Squammæ æris vnc. vnam, & semis, aluminis rotundi, ęris vsti, æruginis rasæ, Salis ammoniaci, thuris, an. vnc. vnam. Metallica, & alia fossilia in Sole cum vino diu tertio, post adde Thus, & denuo diu tertio, inde Trochiscos confice ex succo Plantaginis.

A far Trochisci Pasionis secondo Paolo.

Piglia scaglia di rame once vna, e mezza, alume rotondo, rame bruciato, rugine rasa, ammoniaco, incenso, di ciascheduno oncia vna. Li metalli & altri minerali ridotti in poluere si ponghino nel vino al Sole, poi s'aggionga l'incenso, & hauendo triturato vn'altra volta per gran tempo ogni cosa, fanne trochisci con succo di piantagine.

Nel

Nel voler fare li sudetti trochisci, si deue vsar diligenza, che li detti metalli sieno ridotti in sottilissima poluere nel mortaio di porfido, con vna portione di vino.

Trochisci Polyida Galeni, ex Andromaco.

RECipe cytrinorum drac. duodecim, aloes, drach. octo, fellis taurini drach. sex, myrrhæ, Thuris, an. drach. quatuor, aluminis scissilis drach. tres, chalchanti, drach. duas.

Confice Trochiscos cum vino aureo.

A far li Trochisci di Polida di Galeno, secondo Andromaco.

P*Iglia citrini dramme dodici, aloè dramme otto, fele di toro dramme sei, mirra, incenso di ciascheduno dramme quattro, alume scissile dramme tre, calcanto dramme due. Se ne facciano trochisci con vino odorifero.*

Trochisci è Rhabarbaro.

RECipe Rauedsceni, idest rhabarbari boni drach. decem amygdalarum amararum, Eupatorij, idest, agerati succi condensati, an. drachm. quatuor, ros. rub. drachm. tres, absinthij, anisorum sem. apij, asari, Rubiæ tinctorum, spicæ Indicæ, an. drachmas vnam. Tritis omnibus diligenter ex vino fiant Trochisci scrupolis quatuor.

A far Trochisci di Rheobarbaro.

P*Iglia reobarbaro buono dramme dieci, mandole amare, succo d'eupatorio, cioè agerato condensato; di ciascheduno dramme quattro, rose rosse dramme tre, assentio, anisi, seme d'appio, asaro, rubia de tintori, spica d'india, di ciascheduno dramma vna. Pesta ogni cosa sottilmente, si facciano trochisci con vino, di scropoli quattro l'vno.*

(?)

Trochisci Ramich. Mes.

RECipe succi acetosæ, vnc. sexdecim. Ferueant vnica ebullitione, vna cum myrti baccarum vncijs duabus. & Rosarum rub. vnc. vnam, colentur, & colaturæ immitte. Gallarum recentium exactissimè tritarum, vnc. 3. Coque iterum, deinde puluera super ea, succi granorum myrti exactissimè contritorum, vnc. quatuor, gummi Arabici, vnciam vnam, & semis, santali citrini odorati, drachm. decem, pulpæ Rhois, idest sumach, Rosarum rub. Spodij, an. vnc. vnam, succi Omphacij, vulgo Agrestæ drac. septem, Caryophyllorum, ligni aloes, mastiches, nucis moscatæ, an. vnc. sem. Incorporentur omnia simul, & extende super patina lapidea donec siccentur, post tere in puluerem tenuissimum, & cum Camphoræ scrup. quatuor, & aquæ rosaceæ iusta quantitate forma Trochiscos tenues, quos sicca in vmbra. Possunt aromatizari adiectis granis decem, & octo Moschi electi, si id Medicus imperauerit.

A far li Trochisci Ramich. di Mesue.

P*Iglia succo d'acetosa once sedeci, & si faccia dar'vn bollore con once due di mortella, & once vna di rose rosse, si coli, & alla colatura s'aggiungano once tre di galle fresche, & sottilmente peste fa cuocere ogni cosa di nuouo, poi aggiongi grana di mortella sottilmente trita once quattro, gomma arabica once vna, e mezza, sandali citrini odoriferi dramme dieci, polpa di somacco, rose rosse, spodio, di ciascheduno once vna, succo d'agresta dramme sette, garofani, legno aloè, mastice, noce moscata, di ciascheduno once mezza, s'incorpori ogni cosa insieme, poi si stendi sopra vna pietra di marmo, fin che secchino, poi fanne poluere sottilissima, & con scropoli quattro di canfora, & giusta quantità d'acqua rosa, si formino trochisci piccoli, i quali seccherai nell'ombra. Si possono aromatizzare aggiungendoui grani dicidotto di mosco eletto, se il Medico l'ordinarà.*

Il sudetto decotto, si farà col succo di acetosa, grani di mortella, & rose rosse, graduatamente. Per la polpa di sumacco si pigliarà il succo suo condensato. Quando nõ si potrà

hauere le galle di quercia fresche, si pigliarà le secche, ma auanti, che si faccia bollire, sieno state per tre giorni insusione, nel detto succo di acetosa.

Trochisci è Rosis simpl.

Recipe fol. Rosarum rub. drachm. 10. Glycyrhizę, drac. quinque, spicæ Indæ, drach. 2. & semis. Tritis omnibus fiant Trochisci ex vino albo.

A far li Trochisci di Rose semplice.

Piglia foglie di rose rosse dramme dieci, liqueritia dramme cinque, spica d'india dramme due, e mezza. Pesta ogni cosa, se ne facciano trochisci con vino bianco.

Trochisci è Rosis sol.

Recipe Scammonij optimi, drachm. 3. adijciantur Trochiscis simplicibus, & confice Trochiscos illis persimiles.

A far Trochisci di Rose solut.

Piglia scamonea fina dramme tre, & s'aggienghino alli trochisci semplici, & fà trochisci simili à quelli.

Per la scamonea si pigliarà il diagridio, ilquale sia ben poluerizzato, & disfatto con vino odorifero si mescolarà con li trochisci semplici sudetti, & si formarà nuoui trochisci.

Trochisci è Rosis, & Eupatorio Mes.

Recipe succi Eupatorij, idest Agerati, drachm. decem, fol. Rosarum rub. drach. octo, rhabarbari, drach. quatuor, Glycyrhizę drach. 3. & semis, spicę Indicæ, drac. 3. Spodij, drach. 1. & semis, mannæ quod satis est.

Dissolue ex decocto Absinthij huic in mortario inijce succum condensatum Eupatorij, idest Agerati, quibus adde reliqua subtilissimè trita, & forma Trochiscos.

A far Trochisci di Rose, & d'Eupatorio di Mesue.

Piglia succo d'eupatorio, cioè agerato dramme dieci, foglie di rose rosse dramme otto, reobarbaro dramme quattro, liquiritia dramme tre, e mezza. spica d'india dramme tre, spodio dramme vna, e mezza, manna, tanto che basti. Dissolue con decotto d'assentio nel mortaio, & aggiungasi succo condensato d'eupatorio, cioè agerato, & poi aggiongi le altre cose ridotte in poluere sottilissima, & fanne trochisci.

Si pigliarà dramme due di manna, laquale, si dissoluerà con once vna di decotto di assentio, & si vsarà per formare trochisci, con li sudetti ingredienti.

Trochisci è Minio.

Recipe medullæ Panis crudi bene fermentati vnc. 4. Arsenici sublimati fortissimi, vnc. 1. Minij, drachm. 4. ex Aqua rosacea formentur Pastilli instar nucleorum Pini, siccentur in furno non admodum calido super tabellam dispositi.

A far Trochisci di Minio.

Piglia mollica di pane crudo ben leuitato once quattro, arsenico sublimato fortissimo once vna, minio dramme quattro. Si facciano trochisci con acqua rosa in forma di pignoli, & si facciano seccare nel forno non molto caldo sopra vna tauoletta.

Chi vorrà la sudetta mollica di pan crudo, che sia ben leuitata, sarà conueniente di aspettare tanto di tempo, finche il pane habbia crepata la pelle.

Trochisci e Santalis primi Mes.

Recipe santalorum omnium, an. vnc. vnam Rosarum rub. drach. septem, berberis, aut succi eius, drach. 6. Boli armenę, seminis citruli, cucumeris, cucurbitę, portulacę, spodij, an. drach. 4.

Ex Aqua portulacæ fiant Trochisci.

A far

A far Trochisci di Sandali primi di Mesue.

PIglia di tutte le sorti di sandali di ciascheduno onc. 1. rose rosse dr. 7. berb. ouero il suo succo dramme sei, bolo armeno, semi di cetroli, di cocomeri, di cucuzza, di porcacchia, spodio, di ciascheduno dramme quattro. Et con acqua di porcacchia se ne faccino trochisci.

Si eleggerà li frutti delli berberi, che sieno secchi. Et ogni cosa si ridurrà in poluere gradatamente, & si formarà trochisci.

Trochisci è Santali secundi Mes.

REcipe Santalorum citrinorum, drac. 2. seminis Citruli à cortice, purgati, Gummi Arabici, an. drach. 1. succi Glycyrhizæ, sem. Lattucæ, portulacæ, Tragacanthæ, an. drach. semis.

Dissoluta Tragacantha, ex aqua portulacæ fiant Trochisci.

A far Trochisci di Sandali secondi di Mesue.

PIglia sandali citrini dramme due, seme di cetroli mondi, gomma arabica, di ciascheduno dramme vna, succo di liquiritia, seme di lattuca, di porcacchia, draganto, di ciascheduno dramma mezza.

Il draganto si dissoluerà prima con acqua di porcacchia, e poi se ne formi trochisci.

Trochisci è Scylla Galeni.

REcipe carnis Scyllæ assatæ, part. tres, Farinæ orobi, albi cretæ, part. duas.

Mortareo lapideo immissa conterantur, & commisceantur diligentissimè, inde formentur Trochisci, quos sicca in vmbra, & cura, vt dicetur de Viperinis.

A far Trochisci di scilla di Gal.

PIglia polpa di scilla arostiua parte tre, farina d'orobo bianco cernuta parte due, e messi in mortaio di pietra si pestino bene, e se ne facciano trochisci, quali si secchino all'ombra nella maniera che si dirà nelli trochisci di vipera.

Si eleggerà la cipolla scilla, che sia bianca, di mediocre grossezza; e particolarmente, che sia colta nel mese di Luglio, in luogo doue nascono copiose, poi copragli di pasta, e si cuocerà nel forno, e di essa si pigliarà solo la parte di mezzo, cioè leuargli via il germoglio, e la scorza di fuora, e con la farina ben cernuta, se ne formi trochisci.

Trochisci Diaspermaton, Gal. seu è seminibus.

REcipe sem. Ammi, Apij, Anisi, Fœniculi, an. drach. quatuor, Cassię nigrę, Opij, an. drachm. 2.

Confice Trochiscos triobolares ex aqua.

A far Trochisci Diaspermaton, di Galeno.

PIglia semi d'ammi, d'appio, d'anisi, di finocchio, di ciascheduno dramme quattro, cassia negra, oppio, di ciascheduno dramme due. Con acqua fà trochisci di treoboli.

Si formino li trochisci al modo solito, cioè con acqua piouana. E per la cassia negra si pigliarà l'ottima cannella.

Trochisci è Spodio simpl.

REcipe Rosarum rub. drachm. septem, spodij, drach. quatuor, succi Glycyrhizę, sem. portulacę, an. drach. 2.

Ex mucagine phylli, fiant trochisci drachmales.

A far Trochisci di Spodio semplice.

PIglia rose rosse dramme sette, spodio dramme quattro, sugo di liquiritia, seme di porcacchia, di ciascheduno dramme due. Si facciano trochisci d'vna dramma, l'vno con mucilaggine di seme di psillio.

Trochisci è Spodio comp.

REcipe sem. Citruli, Croci, sem. Cucumeris, Cucurbitę, Melonum, Gummi Arabici, tragacanthę, an. drac. vnã, & semis.

Adde superioribus, & confice trochiscos illis persimiles.

A far Trochisci di Spodio composto.

P*iglia semi di cetroli, di cocomeri, di cucuzze, di melloni, zaffarano, gomma arabica, & draganto di ciascheduno dramme una, e mezza. Aggiongi alle cose, che si contengono alli trochisci di spodio semplice, e fanne trochisci,*

La gomme si porranno infusione nell'acqua di cisterna, e con gl'ingredienti pastati sottilmente, e con l'auolio preparato in porfido in vece dello spodio, si formarà trochisci.

Trochisci è Spodio cum seminibus acetosa Mes.

R Ecipe Rosarum rub. drach. duodecim, spodij, drach. decem, sem. acetosæ, drach. sex, coriandrorum, in aceto maceratorum, & assatorum, sem. Portulacæ, pulpæ, sumach, seu Rhois, an. drach. duas, & semis, amyli assi, balaustiorum, berberorum, an. drach. duas, gummi arabici assi drach. 1. & semis.

Cum succo Omphacij, fiant Trochisci.

A far Trochisci di Spodio con seme d'acetosa, secondo Mesue.

P*iglia rose rosse dramme dodici, spodio dramme dieci, seme d'acetosa dramme sei, coriãdoli macerati in aceto torrefatti, seme di porcacchia, polpa di sommacco, di ciascheduno dramme due, e mezza, amido torefatto, balausti, berberi, di ciascheduno dramme due, gomma arabica torrefatta dramme una, e mezza. Se ne faccino trochisci con sugo d'agresta.*

Gl'ingredienti, che si hanno da torrefare, ciascheduno separatamente in vn tegametto di terra secondo la qualità di ciascheduno. Et per la polpa di somacco, si pigliarà il suo proprio succo condensato, si come si è detto nelli trochisci di ramich.

Trochisci Stellæ.

R Ecipe anisorum, sem. apij, Dauci, Hyosciami, Sileris montani, Styracis liquidæ, an. vnc. vnam, sem. papaueris albi drach. sex, Costi, Croci, Lapidis stellæ, Opij, an. drach. quinque, Cassiæ, Castorei, Corticum rad. mandragoræ, myrræ, nardi indicæ, terræ sigillatæ, an. vnc. semis.

Dissoluantur Gummi ex Vino odorato, & adiunctis reliquis diligentissime tritis fiant Trochisci.

A far li Trochisci di Stella.

P*iglia Aniso, seme d'Appio, di Dauco, di Iusquiamo, Sileri montani, Storace liquida, di ciascheduno once vna, seme di papaueri bianchi dramme sei, costo Zaffarano, Lapis stella, Oppio, di ciascheduno dramme cinque, Cassia, Castoreo, scorze di radiche di mandragora, mirra, nardo d'india, Terra sigillata, di ciascheduno once mezza. Si dissoluino le gomme con vino odorato, & aggiongendo le altre cose similmente peste, se ne facciano Trochisci.*

Si pigliarà la Storace calamita in Lacrima, & si disfarà a bagno maria, Il seme di iusquiamo, che sia di iusquiamo bianco, per la cassia si prenderà l'ottima cannella. E si formaranno trochisci.

Trochisci è terra sigillata sine Opio.

R Ecipe Acaciæ, Amyli Assi, balaustiorum, boli armenæ, carabes, seu Succini, coraliorum, Gummi Arabici assi, Hemphistidis, id est succi florum, & foliorum Cisti, Hypocistidis, lapidis hematitis, Ramich. fol. rosarum rub. sem. Rosarum rub. sanguinis Dragonis lacrymæ, sedenegi, id est sem. cannab s, vel sem. Fumariæ, spodij, Terræ sigillatæ, an. drach. duas, margaritarum, sem. papaueris nigri, Tragacanthæ, an. drachm. vnam, & semis, cornu Cerui vsti, croci, Gallarum, semis portulacæ, assi, thuris, an. drachm. vnam.

Ex Aqua plantaginis formentur trochisci, his trochiscis si addatur Opij quantum imperauerit medicus, erunt trochisci è terra sigillata cum opio Mes.

A far

A far Trochisci di Terra sigillata senz'Oppio.

Piglia acacia, amido torrefatto, balausti, bolo armeno, carabe, coralli, gomma arabica torrefatta, hipocistide, cioè sugo di fiori, e foglia di cisto, lapis ematite, ramich, foglie di rose rosse, sangue di drago in lacrima sedenegi, cioè seme di canepa, ouero di fumoterra, spodio, terra sigillata di ciascheduno dramme due, perle, semi di papaueri, draganti, di ciascheduno dramme due, e mezza, corno di ceruo abbruciato, zaffarano, galla, seme di porcacchia torrefatto, incenso, di ciascheduno dramme vna. Se ne faccino trochisci con acqua di piantagine. A questi trochisci s'aggiongerà tanto Oppio; quanto ordinarà il medico, saranno trochisci di terra sigillata con oppio secondo Mesue.

La charabe, il lapis Ematite, lo spodio, & il corno di ceruo adusto, ciascheduno sia macinato nel porfido, per il ramich, si pigliarà li suoi trochisci, per il seme di canepa il seme di fumoterra, per la galla quella di quercia; il succo d'hipocistide sia del condensato. E delle cose che si hanno da torrefare, si osseruarà quanto si è detto nelli trochisci di spodio con il seme d'Acetosa.

Trochisci è Violis sine Scammonio Mesue.

Recipe Violarum passarum, vnc. duas, Turpethi albi gummosi, vnciam vnam, succi Glycyrhizę, mannæ, an. vnc. semis.

Succus Glycyrhizę, mannæ, & Violę, simul bene conterantur, quibus addatur puluis tenuissimus Turpethi, diu simul terantur, vt misceantur; inde forma trochiscos, sicca in vmbra.

A far li Trochisci di Viole senza Scamonea di Mesue.

Piglia viole passe once dua, turbith bianco gommoso once vna, succo di liquiritia, manna, di ciascheduno once mezza. Il succo di liquiritia, la manna, e viole si pestino insieme bene, poi vi s'aggiunga il turbith pesto sottilmente, & incorporato insieme se ne facciano trochisci, & si secchino all'ombra.

Delle viole si pigliarà solo le foglie & sia di quella spetie, che si chiama volgarmente viole mammole, lequali dopò che saranno pestate, si aggiungerà la manna, & anco il rimanente.

Trochisci è Violis, cum Scammonio.

Recipe Diachridij optimi scrup. octo. Adde superiori compositioni, & cum syrupo violato si opus fuerit, confice trochiscos.

A far Trochisci di Viole con Scamonea.

Piglia diagridio eletto dramme otto, & s'aggiunga alla sopradetta compositione, & con Siroppo violato se bisognasse se ne fanno trochisci.

Trochisci è Viperis Gal.

Recipe Carnis Viperarum coctæ, vt sint edules cum Anetho, part. quatuor, pulueris sicci panis optimi, bis cocti part. vnam, Viperas fęminas non pręgnantis circa finem veris, aut principium ęstatis captas, in locis è mari distantibus, & in locis non salsuginosis, interfice reiectis à capite, & cauda quaternorum digitorum extremitatibus, & abiectis decoque cum anetho, & modico Salis. Reliquum earum remota prius pelle, & abiectis intestinis, pinguedine, & pelliculis, cum percoctum fuerit, purga à spinis curiosissime, post in mortario lapideo pestillo ligneo perfectissimè contere, paulatimque eis addens puluerem panis diu terendo commisce, ac inde trochiscos tenues confice, manus inungens balsamo, vel eius succedaneo, quos in conclaui edito calido, & sicco ad meridiem vergente, sed in vmbra siccato diligenter pluribus diebus, sępius, eos inuertens, ne situm contrahant in parte inferiori. Si diutius immoti dimittantur perfectè exsiccatos in vase vitreo, vel argenteo, vel aureo recondito.

A far li Trochisci di Vipere secondo Galeno.

Piglia carne di vipera cota bene con aneto parti quattro, poluere di biscotto buonissimo, e ben stagionato parte vna. Piglia le vipere femine, che non sieno grauide circa il fine de primauera, ò nel principio dell'Estate ne i luoghi discosti dal mare, & non salsuginosi, & l'ammazzarai tagliando l'estremità quattro dita vicino dalla testa, & dalla coda, & buttate via dette estremità, fate cuocere il resto con aneto, e poco sale, hauendole scorticate, & gettato via le budella, & il grasso, e pellicole, & quando quel resto sarà cotto à fatto, leua le spine con gran diligenza, e poi pestala perfettamente in mortaio di pietra con pestello di legno, aggiungendoui à poco à poco la poluere di biscotto, pestandole per gran spatio di tempo, & di questo fanne trochisci sottili, ongendo le mani con balsamo, ò con quello, che si piglia in suo luogo, i quali metterai à seccare all'ombra in vna stanza calda, & secca volta à mezzo giorno, riuoltandoli spesso per quindici giorni, acciò non acquistino cattiuo odore, & quando saranno secchi bene, si ponghino in vaso di vetro, ò d'argento, ò d'oro.

Le Vipere prese nella campagna incontinente si faccino morire, acciò in loro resti la virtù, e mentre si sventraranno si lauino diligentemente, con tener nelle dita, il Sal bianco, acciò che si nettino bene dalla loro viscosità, & sangue transuenato; & dopò hauerle lauate bene con acqua si facciano cuocere, & se ne formino trochisci, acciò non piglino cattiuo odore, riducendoli secchi con sollecitudine, & poi imbalsamarli.

RAGIONAMENTO Delle Pillole.



Pillole da' Greci chiamate Catapotie, non vuol dir'altro volgarmente, che picciola palla composta di diuersi semplici ridotti in sottilissima poluere, & incorporati con Siroppi, ò sughi, ò altri liquori, in forma di pasta; ve ne sono alcune altre, le quali si fanno d'aloè lauato, e poi nutrite, ouero imbibite con sughi, ò infusione, ò decottione di vino, ò più semplici, come l'aloè lauato con infusione di reobarbaro, le pillole di fumoterra, le alefangine, & altre. Quali hanno facoltà di purgare, come le pillole aggregatiue, auree, *sine quibus*, la bile flaua, ouero collera, le pillole di iera con agarico, cocchie, inde, la pituità ouero flemma, le pillole di lapis lazuli, di fumoterra, & altre la bile atra, ouero malinconia.

PILVLÆ.

Pilulę ex Agarico.

Recipe Turpethi, drach. quinque, pul. Hierę pigræ gal. drach. quatuor. Capiantur, quos sub nomine Galeni describit Mes. non quos ipsemet Galenus, & idem obseruetur in cęteris pillularum Mes. descriptionibus. Agarici, drac. 3. Colocynthidis, Sarcocollæ, an. drach. duas, rad. Iridis, myrrhæ, prassi, an. drach. vnam.
Misce, & ex sapa fiat massa.

PILOLE.

A far le Pilole d'Agarico.

Piglia turbit dramme cinque, poluere di Iera pigra di Galeno dramme quattro, (piglia quelle polueri quali scriue Mesue sotto il nome di Galeno, non quelle, che detto Galeno scriue, e l'istesso s'osserui nell'altre descrittioni di pilole di Mesue,) agarico dramme tre, coloquintida, sarcocolla, di ciascheduno dramme due, radiche d'iride, mirra, prassio, di ciascheduno dramme vna. Mescola, & fanne massa con mosto cotto.

Nella trituratione di turbit si tagliarà minutamente, & insieme con l'iride, & col prassio si riduranno in poluere, e con aggiungerui vn poco di mirra, acciò la sostanza loro non suanisca nel pestare. E per la coloquintida si pigliarà li trochisci alandali. Et il resto della mirra, con gl'altri ingredienti si pestarà ciascheduno separatamente.

Pilulę

Pilula Aggregatiue.

RECipe Aloes, Turpethi, an. drachmas sex, Diachridij, drachm. quinque, myrobolanorum citrinarum, rhabarbari, an. drachm. quatuor, succi absinthij condensati, & Eupatorij Mesue, an. drach. tres, agarici, colocynthidis preparat. myrobolanorum chebularum indarum, polypodij, an. drach. duas, anisorum, epithymi, Zingiberis, mastiches, Rosarum, salis gemmæ, an. drach. 1.

Electuarij rosati Mes. quantum satis fuerit ad cogendam massam.

A far le Pilole Aggregatiue.

PIglia aloè, turbit, di ciascheduno dramme sei, diagridio dramme cinque, mirabolani citrini, reobarbaro, di ciascheduno dramme quattro, succo d'assentio condensato, & eupatorio di Mesue, di ciascheduno dramme tre, agarico, coloquintida preparata, mirabolani chebuli, & indi, polipodio, di ciascheduno dramme due, anisi, epitimo, zenzero, mastice, rose, salgemma, di ciascheduno dramme vna, elettuario rosato di Mesue quanto che basti a far massa.

Ei mirabolani si leniranno prima con olio di mandole dolci, e poi poluerizzarli sottilissimamente, l'aloè, il diagridio, il reobarbaro, l'agarico, il mastice; & il salgemma, ciascheduno sia poluerizzato separatamente. il succo d'eupatorio, e d'assentio, sieno condensati, poi metterli nel mortaio, & incorporarli con l'elettuario rosato di Mesue, e poi si metterà il diagridio, & anco il rimanente de gli altri ingredienti.

Pilole Alæphangine.

RECipe absinthij sicci Rosarum, an. vnc. quinque, asari Calami aromatici, cardamomi, Carpobalsami, vel Cubebarum, Caryophyllorum, cinamomi, cubebarum, macis, mastiches, nucis moschatę, Schœnanthi, Spicę, xyloaloes, an. vnc. vnam. Terantur in crassum puluerem, & coquantur in lib. duodecim aquæ ad consumptionem duarum tertiarum, deinde fricentur manibus, colentur, & exprimantur, tum accipe aloes succotrinę bonæ, lib. vnam, lauetur in vase vitreo aqua pluuiali pluries, deinde exsiccetur; huic adijce expressionis dictorum puluerum circiter, libras duas, terantur in Sole, deinde hęc aloè immisceantur mastiches, myrrhæ, an. drachm. quinque, croci drachmas tres.

Terantur exactissimè, postea prædictæ expressionis residuum eis immisceatur, & denuo conterantur, vsque dum modice exsiccata cogantur in massam.

A far le Pilole Alefangine.

PIglia Assentio secco, Rose, di ciascheduno once cinque, Asaro, Calamo aromatico, Cardamomo, Carpobalsamo, ouero Cubebe, Garofani, Cinamomo, Cubebe, Macce, Mastice, Noce Moscata, Squinamo, Spica, Legno Aloè, di ciascheduno once vna, si pestino grossamente, e si faccino cuocere in dodici libre d'acqua, à consumatione di due terzi, poi si sfregolino con le mani, si colino, e si spremino, all'hora piglia libra vna d'Aloè soccotrino buono lauato più volte in vaso di vetro con acqua piouana, e poi seccato, & a queste aggiongi circa libre due della detta spremitura di polueri, si facciano seccare al Sole, e con questo Aloè si mescolino Mastice, e Mirra, di ciascheduno dramme cinque, Zaffarano dramme tre, si pestino con diligenza, poi si mescoli il residuo di detta spremuura, e di nuouo, si pestino, fin che essendo mediocremente secche si possino ridurre in massa.

Si pigliarà le rose rosse in bottoni. Il Cardamomo sia il minore. Per il Cinamomo il doppio peso di Cannella. Per la Spica il Spico nardo. Si ponerà in vaso vitriato di bocca stretta, dodici libre di acqua, si farà bollire à fuoco lento mettendoui lo Squinanto tagliato minutamente, poi le radiche di Asaro soppeste, e seguitando il carpobalsamo, il Cubebe, 'l Cardamomo, l'Assentio, il Calamo aromatico, il legno Aloè, lo Spico nardo, la Noce moscata, li Garofani, il Macis, la Cannella, & in fine il Mastice ciascheduno soppesta graduatamente, e poi si metterà le rose, e si farà bollire à fuoco lento, fin tanto, che l'acqua insieme con li semplici, resti al peso di otto libre, e poi si leuarà dal fuoco, e lasciarlo stare serraro per hore vintiquattro, e poi si tornarà à scalda-

re, e si farà forte espressione, e della qual colatura, la metà si deue saluare in vna caraffa coperta con vn poco di Olio di Mandole dolci, acciò non si corrompa, e col restante, & auanzo della detta cottura si dissoluerà l'Aloè come si è detto di sopra, e risoluta l'humidità del detto decotto, si aggiungerà l'altro decotto saluato nella caraffa, e con gli altri ingredienti, bene vniti, se ne formi massa.

Pilula Arabica.

RECipe Aloes, vnc. quatuor, Asari, Bryoniæ, Diachridij, mastiches, myrobolanorum quinque generum, rosarum, an. vnc. vnam, Castorei, drachm. 3. croci, drachm. vnam.

Confice cum succo fœniculi, vel absinthij massam.

A far le Pilole Arabiche.

PIglia Aloè once quattro, Asaro, Brionia, Diagridio, Mastice, le cinque sorti de Mirabolani, Rose, di ciascheduno once vna, Castoreo dramme tre, Zaffarano dramme vna, fanne massa con succo di Finocchio, ò di assentio.

L'Aloè, il diagridio, il mastice, il castoreo, & il zaffarano, ciascheduno sia poluerizzato separatamente, la brionia, si pigliarà la sua radice, e le rose rosse sieno in bottoni, e leuatli la parte bianca, li mirabolani sieno leniti con olio di Mandole dolci. E si formarà pasta col succo d'assentio cauato à posta di fresco.

Pilula Arthritica.

RECipe Aloes, drach. decem, & nouem, & semis, agarici, Hermodactilorum, Turpethi, an. drach. quatuor, sem. Anisi, asparagi, Brusci, carpobalsami, vel cubebarum, Caryophyllorum, Cassiæ ligneæ, fœniculi, Zingiberis, granorum solis, Mastiches, Rosarum, salis Gemmæ, saxifragiæ, spicæ, xylobalsami, an. drach. mediam.

Cum succo Iuæ quantum sufficit, fiat massa.

A far Pilole Artetiche.

PIglia aloè dramme dicinoue, e mezza, agarico, hermodattoli, turbit, di ciascheduno dramme quattro, seme d'anisi, di sparagi, brusci, carpobalsamo, ouero cubebe, garofani, cassia in legno, seme di finocchio, Zenzero, grani del sole, mastice, rose, salgemma, radiche di sassifragia, spica, legno di balsamo, di ciascheduno dramme mezza, se ne faccia massa con sugo d'iua tanto che basti.

L'aloè, l'agarico, il mastice, & il salgemma, ciascheduno sia poluerizzato separatamente. Le rose rosse siano in bottoni, e purgate dalla parte bianca. Per la spica si pigliarà lo spico nardo. per il legno di balsamo si prenderà il legno aloè. E si formi le spetie graduatamente.

Pilula Assaieret.

RECipe Aloes, drachm. quatuor pulueris hierę pigræ Galeni, drach. duas, mastiches, myrobolanorum citrinarum, an. drach. vnam.

Cum Syrupo de Stœchade fiat massa.

A far Pilole assaiaret.

PIglia aloè dramme quattro, poluere di iera pigra di Galeno dramme due, mastice, mirabolani citrini, di ciascheduno dramme vna, se ne faccia massa con Siroppo di stecade.

L'aloè sia dell'epatico perfetto. Li mirabolani leniti con olio di mandole dolci. E sia ciascheduna cosa poluerizzata separatamente.

Pilula Aurea.

RECipe Aloes hepaticę, Diachridij, an drach. quinque, sem. apij, Rosarum rub. an. drach. duas, & mediam, sem. Anisi, Fœniculi, an. drach. vnam, & semis, Croci, Mastiches, Trochiscos Alabandal, an. drac. 1. mucillaginis Tragacanthæ.

Quantum satis fuerit ad massam fingendam.

A far

A far le Pilole Auree.

Piglia aloè epatico, diagridio, di ciascheduno dramme cinque, seme d'appio, rose rosse, di ciascheduno dramme due, e mezza; semi d'aniso, di finocchio, di ciascheduno dramme vna, e mezza, zaffarano, mastice, trochisci, alabandal, di ciascheduno dramma vna, mucilagine di draganti, quanto basta à far massa.

La mucillaggine di draganti si farà con acqua rosa, e sia alquanto molle, e si formarà pasta di pilole.

Pilula benedicta.

Recipe pulueris benedictæ vnc. vnam, cum melle ros. Conficiatur massa.

A far le Pilole benedette.

Piglia poluere benedetta once vna, & fanne massa cõn mele rosato.

Per la poluere benedetta si pigliarà l'istesse specie del suo Elettuario. E per il mele rosato si prenderà il mele rosato semplice.

Pilula Cocchia Rasis.

Recipe pulueris Hierę pigrę rasis, drac. decem, stœchadis, Turpethi, an. drac. quinque, colocynthidis, drach. 3. & scrup. vnum, scammonij, drach. duas, & semis, syrupi de Stœchade.

Quantum satis est, fiat massa.

A far le Pilole Cocchia di Rasis.

Piglia poluere di Hiera pigra di rasis dramme dieci, stecado, turbith, di ciascheduno drãme cinque, coloquintida dramme tre, e scropoli vno, scamonea dramme due, e mezza, Siroppo di sticado quanto basta, si faccia massa.

Per la coloquintida si pigliarà li trochisci alandali. Per la scamonea si prenderà il diagridio. Et lo sticcado sia dell'arabico.

Pilula Becchica alba Rasis.

Recipe sacchari cand. drachm. tres, amygdalarum dulcium mundatarum, Amyli, Gummi Arabici, succi Glycyrhizę, Traganthę, an. drach. vnam.

Confice massam cum muccilaggine seminum cydoniorum.

A far le Pilole Becchice Bianche di Rasis.

Piglia Zuccaro candido dramme tre; mandole dolci monde, amido, gomma arabica, succo di liquiritia, draganti, di ciascheduno dramme vna, fanne massa con mucilaggine di seme di cotogni.

La mucilaggine si farà con l'acqua di capel venere; le mandole sieno monde, & pestarle bene nel mortaio di pietra. E dalla sudetta pasta si farà trochisci di figura di lupini.

Pilula Becchia Mes.

Recipe succi Glycyrhizę, sacchari cand. an. drachm. 9. Amygdalarum dulcium mundatarum, Amyli, Tragacanthę, an. drach. 4.

Excipiantur Muccilaggine seminum Cydoniorum, & fingatur massa.

A far le Pilole Becchice di Mesue.

Piglia succo di liquiritia. Zuccaro candido, di ciascheduno dramme noue, mandole dolci monde, amido, draganti, di ciascheduno dramme quattro, e fà pilole con mucilaggine di seme di cotogni.

Si formarà queste pilole, come si è detto delle pilole becchice di rasis.

Pilula communis Rasis ad Pestem.

Recipe aloes, drach. quatuor, myrrhæ, drach. duas, Croci, drach. vnam.

Cum Rhodomellite conficiatur massa.

A far le Pilole di Rasis contro la Peste.

Piglia aloè dramme quattro, mirra dramme due, zaffarano dramme vna, e se ne faccia massa con rodomele.

Si formarà le sudette pilole, col mele rosato solutiuo, & gli altri ingredienti sieno poluerizzati, ciascheduno separatamente.

Pilu-

Pilula ad Pestem.

Recipe Aloes, Ammoniaci, an. vnc. vnam. Myrrhæ, vnc. semis.

Cum vino aromatico conformetur massa.

A far Pilole contro la Peste.

Piglia aloè, ammoniaco, di ciascheduno once vna, mirra once mezza. Se ne faccia massa con vino aromatico.

Si pigliarà l'ammoniaco, che sia in lacrima, e s'infonderà nella maluasia di candia, e poi s'aggiungerà l'aloè, e la mirra poluerizzati separatamente, e se ne farà pasta di pilole con vn poco di detta maluasia.

Pilula alia ad Pestem.

Recipe myrrhe, boli armen. an. drach. 2. aloes succotrinæ, agarici, Croci, an. drach. vnam.

Conficiatur massa cum aqua Melissæ, vel Buglossi.

A far altre Pilole contra la Peste.

Piglia mirra, bolo armeno, di ciascheduno dramme due, aloè succotrino, agarico, zaffarano, di ciascheduno dramme vna, e fanne massa con acqua di melissa, ò di buglossa.

Il bolo armeno sia dell'orientale, e perfetto. E la pasta si formi con acqua di melissa destillata.

Pilulæ de Cinoglosso Mes.

Recipe myrrhæ, drach. sex, Olibani drac. quinque, rad. Cinoglossi, hyosciami, Opij, an. vnc. mediam, croci, drach. vnam, & semis.

Fiat massa cum succo foliorum Cynoglossi.

A far Pilole di Cinoglossa di Mesue.

Piglia mirra dramme sei, incenso dramme cinque, radiche di cinoglossa, iusquiamo, oppio, di ciascheduno dramme quattro, zaffarano dramme vna, e mezza. Se ne faccino pilole col succo delle foglie di Cinoglossa.

Alle radiche di cinoglossa gli si leuarà il midollo, per il iusquiamo si pigliarà il suo seme, e che sia bianco. Et il succo di cinoglossa sia cauato fresco per tale effetto.

Pilula de Cynoglosso Nicolai.

Recipe myrrhæ, drachm. sex, Thuris mas. drach. quinque rad. Cinoglossi albi, Hyoscyami, Opij, an. vnc. mediam, Caryophillorum, Cinamomi, Corimbri, idest cozumbri, an. drach. 2.

Formentur massa cum aqua rosacea.

A far le Pilole di Cinoglossa di Nicolao.

Piglia mirra dramme sei, incenso maschio dramme cinque, radiche di cinoglossa bianca, iusquiamo, oppio, garofani, cinamomo, cozumbro, di ciascheduno dramme due. Se ne facciano pilole con acqua rosa.

Nel voler formar le sudette pilole, si osseruarà circa alla cinoglossa, & al iusquiamo, quanto si è detto nelle pilole di cinoglossa di Mesue.

Pilula ex Eupatorio Maio. Mes.

Recipe aloes, drach. quinque Rhabarbari electi, drachm. tres, & semis, succi Absinthij, succi Eupatorij Mes. Myrobolanorum citrinarum an. drach. 3. mastiches, drach. vnam, croci, drac. mediam.

Confice massam cum succo endiuiæ ad ignem.

A far Pilole d'Eupatorio maggiore di Mesue.

Piglia aloè dramme cinque, reobarbaro eletto dramme tre, e mezza, succo d'assentio, e d'eupatorio di Mesue, mirobolani citrini, di ciascheduno dramme tre, mastice dramma vna, zaffarano dramme mezza. Se ne facciano massa al fuoco col succo d'endiuia.

Li mirabolani sieno leniti con olio di mandole dolci, & il succo di assentio, e di eupatorio, sieno condensati.

Pi-

Pilula ex Euphorbio Mes.

Recipe aloes, drach. quinque Agarici, Bdellij, Colocynthidis, Euphorbij, Sagapeni, an. drach. 2.

Cum succo porri, vel prassi, & mellis fiat massa.

A far Pilole d'Euforbio di Mes.

Piglia aloè dramme cinque, agarico, bdelio, coloquintida, euforbio, serapino, di ciascheduno dramme due, e con succo di porri, ò di prassio, & con vn poco di mele si formino pilole.

Si piglia rà il bdelio, & il serapino, & s'infonderanno nel succo de porri, che sia purificato, & cauato dalle foglie delli detti porri. Et per la coloquintida si prenderà li trochisci alandali.

Pilula Fatida maio. Mes.

Recipe Aloes, Ammoniaci, Bdelli, Colocythidis, Epithim, Opoponacis, Rutæ syluestris, sagapeni an. drach. quinque, Turpethi, vnc. mediam, scammonij, drach. tres, esulæ min. Hermodactilorum, an. dr. duas, Zingiberis, drach. vnam, & semis, Castorei, Cinamomi, Croci, spicæ, an. drach. vnam, euphorbij, scrup. 2.

Dissolutis gummis cum succo porri, fiat massa.

A far le Pilole Fetide maggiori di Mesue.

Piglia aloè, ammoniaco, bdellio coloquintida, epithimo, opoponaco, ruta siluestre, Serapino, di ciascheduno dramme cinque, turbit once mezza, scamonea dramme tre, esula minore, hermodatili, di ciascheduno dramme due, zenzero dramme vna, e mezza, castoreo, cinamomo, zaffarano, spica, di ciascheduno dramme vna, euforbio scropoli dui, dissolui le gomme in succo di porro, e fà masa.

Si pigliarà per la coloquintida li trochisci alandali, per la ruta siluestre il suo seme, per la scamonea il diagridio, per il cinamomo il doppio peso di ottima cannela, per la spica il spico nardo, & il succo di porri, si farà come si è detto nelle pilole di eusorbio.

Pilula è fumaria.

Recipe Aloes succotrinæ, drach. septem, Myrobolanorum chebularum, citrinarum, Indarum, Scammonij, an. drac. quinque.

Puluerentur omnia, & in vase vitreo sub Sole compingantur cum succo Fum terræ, & ter in massam raformentur, postremo modicum Syrupi Fumiterræ maioris adijciatur, ne lapideam duritiem concrescant.

A far le Pilole di Fumoterra.

Piglia aloè soccotrino dramme sette, mirabolani chebuli citrini, indi, & scamonea, di ciascheduno dramme cinque. Pesta ogni cosa sottilmente, & metti al sole in vaso vitreato col succo di fumoterra, et si rimettino in massa per tre volte, vltimamente si metti vn poco di Sireppo di fumoterra maggiore, acciò non diuentino troppo toste.

Li mirabolani sieno leniti con olio di mandole dolci, & poi poluerizzarli sottilmente. Et il succo di fumoterra sia chiarificato, & cauato di fresco, & si mescoli con gli altri ingredienti ben poluerizzati, tre oncie per volta.

Pilula è Hiera cum Agarico.

Recipe Agarici Trochiscati, pul. specierum hieræ simpl. Gal. an. vnc. mediam, mellis rosati.

Quantum satis est, & fiat massa.

A far le Pilole di Hiera con Agarico.

Piglia dell'agarico trochiscato, della poluere di iera semplice di Galeno, di ciascheduno once mezza, mele rosato quanto basti, e se ne faccia massa.

Nel voler formare le sudette pilole, se li metterà il mele rosato solutiuo.

Pi-

Pilula ex Hermodactilis maior. Mes.

RECipe aloes, Bdellij, Colocynthidis, Hermodactylorum citrinarum, Sagapeni, Turpethi, an. drach. sex, sem. apij, castorei, Euphorbij, Opoponacis, sem. Rutæ syluestris, Sarcocollæ, an. drachm. tres, Croci, drachm. 1. & semis.

A far le Pilole d'Ermodattili maggiori di Mes.

PIglia aloè, bdellio, coloquintida, ermodattili, mirabolani citrini, serapino, turbit, di ciascheduno dramme sei, seme d'appio, castoreo, euforbio, opoponaco, seme di ruta saluatica, sarcocolla, di ciascheduno dramme tre, Zaffarano dramma vna, e mezza, col succo di Cauoli fanne massa.*

Per la coloquintida si pigliarà li trochisci alandali, li mirabolani sieno leniti con olio di mandole dolci. Et il succo di cauoli verdi, sia chiarificato, & poi si metterà insieme con le gomme fin che sieno dissolute, & con il rimanente si formarà pasta.

Pilula ex Hermodactylis min.

RECipe aloes drach. 10. Hermodactylorum, drac. quinque, myrobolanorum citrinarum drach. 3. Scammonij, drac. duas, & semis, Rosarum, drach. duas.

Cum electuario è succo Rosar. cogantur in massam.

A far Pilole d'Hermodattili min.

PIglia aloè dramme dieci, hermodattili dramme cinque, mirabolani citrini dramme tre, scammonea dramme due, se ne faccia massa con elettuario di succo di rose rosse.*

Per la scammonea si pigliarà il diagridio, per le rose li bottoni rossi, e purgati dalla parte bianca; li mirabolani sieno leniti con olio di mandole dolci, & l'aloè, & il diagridio sieno poluerizzati separatamente, & sottilmente.

Pilula ex Hiera simpl.

RECipe pulueris Hierę simpl. Galeni, vnc. 1. Cum melle rosaceo fiat massa.

A far Pilole di Hiera sempl.

PIglia poluere di hiera semplice di Galeno once vna, se ne faccia massa con mele rosato.*

Le sudette pilole si formarà col mele rosato semplice.

Pilula Inda.

RECipe pul. Hieræ simpl. Galeni, vnc. vnam, & semis, Epithymi, Stœchadis, an. drachm. sex, Hellebori nigri præparati, myrobolanorum, Polipodij, an. drach. quinque, agarici, Colocyntaidis, Lapis lazuli, Salis indi, an. drach. tres, succi Eupatorij Mes. spica nardi, an. drach. duas, Caryophyllorum, drach. 1.

Fiat massa cum succo Apij.

A far Pilole Inde.

PIglia poluere di iera semplice di Galeno once vna, e mezza, epitimo sticcado, di ciascheduno dramme sei, ellebero negro preparato, mirabolani, polipodio, di ciascheduno dramme cinque, agarico, coloquintida, lapis lazuli, sale indo, di ciascheduno dramme tre, succo d'eupatorio di Mesue, spico nardo di ciascheduno dramme due, garofani dramme vna. Se ne faccia massa con il succo d'appio.*

Li mirabolani si pigliaranno gl'indi. Per il sal indo si pigliarà il sal gemma, per la coloquintida, li trochisci alandali, il lapis lazuli sia del preparato, il succo dell'eupatorio sia del condensato. Et con il succo di appio palustre purificato si farà pasta di pilole.

Pilule è lapide Armeno.

RECipe Agarici, Epithymi, Polipodij, an. vnc. vnam lapidis Armeni pręparati, pulueris Hieræ simpl. gal. an. drach. quinque, diachridij, drach. tres, caryophyllorum, drach. 2. salis Indi, drach. 1. & semis.

Confice cum succo Solatri, vel succo Endiuiæ in massam.

A far

A far Pilole di Lapis Armeno.

PIglia agarico, epitimo, polipodio, di ciascheduno once vna, pietra armena preparata, poluere di iera semplice di Galeno, di ciascheduno dramme cinque, diagridio dramme tre, garofani dramme due, sale indo dramme vna, e mezza. Fanne pilole col sugo di solatro, ò col succo d'endiuia.

Per il sal indo si pigliarà il salgemma col succo di solatro chiarificato, si formarà massa.

Pilula è Lapide Lazuli.

REcipe Agarici, Epithymi, Polipodij, an. vnc. vnam, lapis lazuli abluti, drachm. sex, hierę pigræ Gal. drachm. quindecim, anisi, Caryophyllorum, an. vnc. mediam, hellebori nigri pręparati, salis Indi, scammonij, an. drac. duas, & semis.

Confice massam cum succo endiuiæ.

A far Pilole de Lapis Lazuli.

PIglia agarico, epitimo, polipodio, di ciascheduno once vna, lapis lazuli lauato dramme sei, iera pigra di Galeno dramme quindici, anisi, garofani, di ciascheduno once mezza, elleboro negro preparato, sal indo, scammonea, di ciascheduno dramme due, e mezza. Fa massa con succo d'endiuia.

Il lapis lazuli sia del preparato in porfido, per il sal indo, si pigliarà il salgemma. per la scammonea il diagridio. Et il succo dell'endiuia sia purificato, e cauato di fresco.

Pilula lucis maio.

REcipe Aloes succotrinæ, drac. nonaginta Euphragiæ, drac. sex, agarici, senæ, an. drac. quinque, myrobolanorum belliricarum, chebular. citrinarum, emblicarum, Indarum, rhabarbari, an. vnc. mediam, absinthij, anisi, apij, asari, Calami aromatici, carpobalsami, seu cubebarum, cariophyllorum, cassiæ, lignee, cinamomi, Colocynthidis, Croci, Cubebę, Epithymi, fœniculi, macis, masliches, Nucis moschatæ, Rosarum, sem. Rutæ, schœnanthi, sileris, Spicæ, Turpethi, Violarum, Xylobalsami, seu Xyloaloes, an. drach. duas.

Confice cum succo fœniculi massam.

A far Pilole lucis maggiore.

PIglia aloè succotrino dramme nouanta, eufragia dramme sei, agarico, Sena, di ciascheduno dramme cinque, Mirobolani, belliríci, chebuli, citrini, emblici, & indi, reobarbaro, di ciascheduno once mezza, assentio aniso, appio, asaro, calamo aromatico, carpobalsamo, ouero cubebe, garofani, cassia in legno, cinamomo, coloquintida, zaffarano, cubebe, epitimo, finocchio, mace, mastice, noce moscata, rose, seme di ruta, squinanto, sileri, spica, turbit, viole, legno di balsamo, ouero legno aloè, di ciascheduno dramme due. Fà massa col succo di finocchio.

Li mirobolani sieno leniti con olio di mãdole dolci, per la cassia in legno si pigli il doppio peso di cannella, per la coloquintida li trochisci alandali, per le rose rosse li suoi bottoni purgati dalla parte bianca, per la spica lo spico nardo. E si farà poluere graduatamente, e lo spico nardo, l'aloè, l'agarico, il reobarbaro, & il zaffarano; siano tutti poluerizzati separatamente, & il succo di finocchio sia purificato, e sia delle cime fresche del saluatico.

Pilula Mastichina.

REcipe aloes electę, drac. 10. Masliches, vnc. mediam Agarici electi, drac. 3.

Cum vino mellito fiat massa.

A far le Pilole Mastichine.

PIglia Aloè eletto dramme dieci, Mastice, once mezza, Agarico eletto dramme tre, se ne faccia massa con vino mulso.

Pilula è Mezereon Mes.

REcipe foliorum Mezerei infusarum in aceto, & siccatorum, drach. quinque, Myrobolanorum citrinarum, drac. quatuor, chebularum, drach. 3.

Cum

Cum manna, & tamarindis dissolutis in aqua Endiuiæ confice massam.

A far Pilole di Mezereo secondo Mesue.

P*iglia foglia di Mezereo messe in infusione nell'Aceto, e poi seccate dramme cinque, Mirobolani citrini dramme quattro, Chebuli dramme tre, con manna, e Tamarindi dissoluti in acqua d'Endiuia, fà massa.*

Li Mirobolani si purgaranno dall'osso, & poi si pesarà quanto bisogna, & lenirà con Olio di Mandole dolci, & poi metterli à suppestare con aggiongerui le foglie di Mezereo secche con grandissima diligenza, & ridurre ogni cosa in poluere sottilissima, & si formarà massa. Il liquore si farà con 2. oncie di acqua d'endiuia distillata, nellaquale si mescolarà dramme due di tamarindi, & dramme due di manna.

Pilulę è Mirobolanorum quinque generibus.

R Ecipe aloes, vnc. vnam, agarici, colocynthidis, diachridij, myrobolanorum quinque generum, senæ, an. vnc. mediam, anisi, lapis cyanei, seu Lazuli, marathri, Mastiches, Turpethi, an. drachm. duas, & semis, & granis quinque.

Cum succo absinthij fiat massa.

A far le Pilole delle cinque sorti di Mirobolani.

P*iglia aloè once vna, agarico, coloquintida, diagridio, le cinque sorti de mirobolani, sena di ciascheduno once mezza, anisi, lapis cianeo, ouero lazuli, maratro, mastice, turbit, di ciascheduno dramme due, e mezza, & grani cinque, se ne faccia pasta con sugo d'assentio.*

Per la coloquintida, si pigliarà li trochisci alandali, il lapis lazuli sia del preparato, li mirobolani sieno leniti con olio di mandole dolci, & il succo d'assentio sia in forma liquida, & cauato di fresco.

Pilulæ è Nitro.

R Ecipe aloes, Bdellij, Colocynthidis, diachridij, gummi arab. corticis Veratri nigri, Nitri, an. drach. 1. Euphorbij, drachm. mediam.

Cum succo Brassicæ triplo adiecta mellis quarta parte fiat massa.

A far le Pilole de Nitro.

P*iglia aloè, bdellio, coloquintida, diagridio, gomma arabica, scorze d'ellebora nero, nitro, di ciascheduno dramme vna, euforbio dramme mezza, con tre parti di succo de cauoli, & vna parte di mele, se ne faccia pasta.*

Per la coloquintida si pigliarà li trochisci alandali, l'elleboro sia del preparato, per il nitro si prenderà il salgemma. Et ciascheduna cosa sia poluerizzata separatamente, & poi si pigliarà il succo di cauoli verdi purificato, & si vnirà col mele, & col bdelio dissoluto, & si aggiungerà il rimanente.

Pilulæ è Rhabarbaro.

R Ecipe Hieræ pigræ simplicis drach. decem, Trochiscorum, Diarhodon, drac. tres, & semis, Rhabarbari, drachm. tres, mirobolanorum citrinarum, drac. duas, & semis, succi absinthij, succi Glycyrhizę, mastiches, an. drach. vnam, seminum apij, fœniculi, an. drach. mediam.

Cum succo Fœniculi fiat massa.

A far Pilole di Rheobarbaro.

P*iglia Hiera pigra semplice dramme dieci, Trochisci Diarodon dramme tre, e mezza, Reobarbaro, dramme tre, Mirobolani citrini, dramme due, e mezza, succo d'Assentio, succo di Liquiritia, Mastice di ciascheduno dramme vna, seme d'Appio, e di Finocchio, di ciascheduno dramme mezza, se ne faccia pasta col succo di Finocchio.*

Li mirabolani siano leniti con olio di mandole dolci, il succo d'assentio sia del condensato, la hiera si pigli le sue spetie. Et per formar la massa si prenderà il succo d'assentio chiarificato.

Pilula di Sagapeno.

RECIPE Aloes drac. sex, colocynthidis, drac. quinque, ammoniaci, bdellij opoponacis, sagapeni, an. drach. duas, & sem. ammios, & seminum Anisorum, apij, harmel. hoc est sem. rutę siluestris, an. drac. vnam, acori, calaminthæ, centaureæ, costi, folij, vel spicæ nardi, polij, salis gemmæ, Scitaragi Indi, an. drachm. mediam.

A far le Pilole di Sagapeno.

PIglia aloè drāme sei, coloquintida dramme cinque, ammoniaco, bdellio, oppoponaco, serapino, di ciascheduno dramme due, e mezza. ami, semi d'anisi, d'appio, seme di ruta salnatica, di ciascheduno dramme vna, acoro, calamento, centaurea, costo, folio, ouero spico nardo, polio, salgemma, seitaragindi, di ciascheduno dramme mezza.

Le gomme si dissolueranno col succo de porri, & il succo di porri sia come è quello che si è detto nelle pilole di euforbio, per la coloquintida si pigli li trochisci alandali il seitarago sia del nostrale, & particolarmente le sue cime fiorite, & si formarà massa.

Pilula è Sarcocolla Mes.

RECIPE Turpethi vnc. mediam sarcocollę, drach. tres, colocynthidis, Zingiberis, an. drach. vnam, & semis, salis gemmæ drachm. 1.

Dissoluta in Aqua rosacea sarcocolla fiat massa.

A far le Pilole di Sarcocolla di Mesue.

PIglia turbit once mezza, sarcocolla dramme tre, coloquintida, zenzero, di ciascheduno dramme vna, e mezza; salgemma dramme vna. Dissolui la sarcocolla in acqua rosa, e fanne massa.

Per la coloquintida si pigliarà li trochisci alandali.

Pilula sine quibus Nicolai.

RECIPE aloes optimę lotæ, drac. quatuordecim, scammonij, drach. sex, & semis, absinthij, Agarici, casuthæ, masticheS, Myrobolanorum omnium, Rhabarbari, Rosarum, senæ, Violarum, an. drach. 1.

Dissoluantur scammonium cum succo fęniculi & fiat massa.

A far Pilole sine quibus di Nicolao.

PIglia aloè perfettamente lauato dramme quattordici, scammonea dramme sei, e mezza, assentio, agarico, cuscuta, mastice, tutte le sorti di mirabolani, reobarbaro, rose, sena, viole, di ciascheduno dramme vna, dissolui la scammonea con succo di finocchio, e fà massa.

Li mirabolani sieno leniti con olio di mandole dolci, le rose rosse sieno in bottoni, & mondate dalla parte bianca, per la Scamonea si pigliarà il diagridio. Et il succo di finocchio sia delle cime fresche del saluatico.

Pilula Stomachica.

RECIPE aloes bonæ, drachm. decem, & septem, Turpethi, drach. decem, mastiches, drac. 4. Rosarum, drach. 3.

Cum succo absinthij confice massam.

A far le Pilole Stomatiche.

PIglia aloè buono dramme dicisette, turbith dramme dieci, mastice dramme quattro, rose dramme tre, e fà massa con succo d'assentio.

Questa sorte di pilole, si formarà col succo d'assentio chiarificato, ma non condensato.

Pilula ex tribus cum Rhabarbaro.

RECIPE Agarici electi, aloes succotrinæ, rhabarbari electi, an. part. ęquales.

Cum melle rosaceo fiat massa, aspergendo interea leui aspersione vini odorati monumentum.

A far le Pilole de Tribus con Rheobarbaro.

PIglia agarico eletto, aloè succotrino, reobarbaro eletto, di ciascheduno parti vguali,

vguali, & fà massa con mele rosato, sbruffandoui di sopra leggiermente vn poco di vino odorifero.

Li sudetti ingredienti, sieno poluerizzati sottilmente, & separatamente, & si formarà massa col mele rosato solutiuo.

Pilule Cochia cum Helleboro.

Recipe corticum Hellebori nigri drach. sex, seminum anisi, fœniculi, dauci, cumini, an. scrup. 1. Contundantur, & macerentur in vino aromatico horis vigintiquatuor colentur, & validè exprimantur, deinde.

Recipe puluetis Hieræ pigrę rasis, drac. decem, colocynthidis, drachm. sex, & scrup. vnum, stœchados, Turpethi, an. drach. quinque, scammonij drach. duas, & semis.

Expressi præscripti quantum satis fuerit, conformetur massa.

A far le Pilole Cochie con Elleboro.

Piglia scorze d'elleboro negro dramme sei, seme d'aniso, finocchio, dauci, cimino, di ciascheduno scropoli vno, si pestino, & si facciano star'a mollo nel vino aromatico per vintiquattro hore si colino, & si spremino gagliardamente, & poi si pigli poluere d'hiera pigra de rasis dramme dieci, coloquintida dramme sei, & scropoli vno sticados, turbith, di ciascheduno dramme cinque, scamonea dramme due, e mezza, e se ne faccia pilole con la sudetta spremitura.

Le scorze delle radiche di elleboro negro fresche, lauate, & tagliate in pezzi minuti, messe infusione in ottima maluasia; con hauerli aggiunti li semi suppesti, & la detta maluasia, sia tanta, quanto che copra li detti ingredienti. Et per la coloquintida, si pigliarà li trochisci alandali, e per la Scammonea il diagridio.

RAGIONAMENTO

Delli Collirij, ouero Sieffi.

Collirij, ò sieffi sono vna cosa medesima, & è medicamento per gl'occhi, da alcuni sono chiamati collirij per la figura nel modo, che si formano longhi, e tondi simili al pignolo, deuono esser fatti di polui sottilissime, & impalpabili.

DE COLLYRIIS, SIVE SIEFI.

Collyrium album Galeni.

Recipe tutię pręparatę, drach. sexdecim, Cerussę, drach. octo, amyli, gummi arabici, Tragacanthæ, an. drach. quatuor, Oppij, drach. duas. Excipe aqua pluuia, vel rosacea, & fiat Collyrium aridum.

Paratur etiam detracto Oppio.

DELLI COLLIRII, OVERO SIEFFI.

A far Collirio bianco di Galeno.

Piglia tutia preparata dramme sedici, cerussa dramme otto, amido, gomma arabica, draganti, di ciascheduno dramme quattro, oppio dramme due, fà collirio con acqua rosa. Si fà ancora senz'oppio.

La gomma arabica, & li draganti, sieno prima infusi nell'acqua rosa, e poi si aggiungerà gl'altri ingredienti sottilissimamente poluerizzati, e si farà pastelli in figura di pignoli.

Collyrium album Rasis.

Recipe cerussę ablutę, drac. decem, sarcocollæ crassæ, drach. tres, Tragacanthę, drach. vnam, oppij, drach. semis, excipe aqua rosacea.

Fiat etiam sine opio.

A far il Collirio bianco di Rasis.

PIglia ceruſſa lauata dramme dieci, ſarcocolla groſſa dramme tre, draganti dramme vna, oppio dramme mezza, & fà collirio con acqua roſa, & ſi fà ancora ſenz'oppio.

Collyrium album Meſ. ex inuentione Raſis.

REcipe ceruſſæ ablutæ, drach. quatuor, ſarcocollę craſſæ, drachm. tres, amyli, drach. duas, Tragacanthę, drach. vnam oppij, drachm. ſemis. Excipe aqua roſacea.
Paratur etiam ſine Oppio.

A far Collirio bianco di Meſue d'inuentione di Raſis.

PIglia ceruſſa lauata dramme quattro, ſarcocolla groſſa dramme tre, amido dramme due, draganti dramme vna, oppio dramme mezza, fà collirio con acqua roſa. Si prepara ancora ſenz'oppio.

Collyrium è Thure.

REcipe Thuris, drachm. decem Ammoniaci, ſarcocollę, an. drachm. quinque, Croci, drach. duas.
Excipe Mucilagine Fœnu Gręci.

A far Collirio d'incenſo.

PIglia incenſo dramme dieci, ammoniaco, ſarcocolla, di ciaſcheduno dramme cinque, zaffarano dramme due. Fà collirio con mucilaggine di fien greco.

Collyrium Plumbi.

REcipe plumbi vſti, Antimonij, Tutiæ prępar. æris vſti, Gummi arab. Tragacanthę, an. drach. 8. Opij, drach. ſemis.
Excipe aqua pluuiali, vel roſ.

A far il Collirio di Piombo.

PIglia piombo arſo, antimonio, tutia preparata, rame arſo, gomma arabica, draganti, di ciaſcheduno dramme otto, oppio dramme mezza, fà collirio con acqua piouana, ò di roſe.

Nel voler fare il ſudetto collirio, ſi pigliarà il piombo arſo, l'antimonio, la tutia, & il rame arſo, e preparali con diligenza nel porfido, & poi gl'altri ingredienti, & con l'acqua roſa, ſi farà paſtelli in figura di pignoli.

Collyrium citrinum.

REcipe Ceruſæ lotæ, vncias duas, Cadmiæ vſtæ, & lacte muliebri extinctæ, & lotæ, vnc. vnam, Croci, vnc. ſemis, Tragacanthæ, drach. duas, Opij dram. vna.
Aquæ pluuiæ, quantum ſatis fuerit.

A far Collirio Citrino.

PIglia ceruſſa lauata once due, cadmia arſa, & eſtinta col latte di donna, & lauata once vna, zaffarano once mezza, draganti dramme due, oppio dramme vna, fà collirio con acqua piouana.

Collyrium ex Fellibus.

REcipe fellis Gruis, Lucij, Hyrci, Accipitris, Aquilæ, Perdicis omnium exſiccatorum, an. drachm. 2. ſagapeni, Euporbij, Colocynthidis pulueratorum tenuiſſimè, an. drac. 1.
Ex ſucco Fœniculi fiat Collyrium.

A far Collirio di Feli.

PIglia feli di grua, di lucio, di becco, d'aſtore, d'aquila, di pernice tutti ſecchi, di ciaſcheduno dramme due, ſerapino, Euforbio, coloquintida ſottilmente peſtata, di ciaſcheduno dramme vna. Si faccia collirio con ſucco di finocchio.

Si pigliarà il ſerapino, & l'euforbio, & liquefarli con ſugo di finocchio depurato, & con gl'altri ingredienti poluerizzati, ſi farà paſtilli in figura di pignoli.

Collyrium Roſaceum.

REcipe Roſarum rub. drach. quindecim, gummi arabicæ Croci, an. vnc. 1. Opij, ſpicæ Indæ, an. drach. 2.
Aquę pluuiæ quantum ſatis fuerit.

A far il Collirio di Rose.

Piglia rose dramme quindici, gomma arabica, zaffarano, di ciascheduno once vna, oppio, spico d'india, di ciascheduno dramme vna. E fà collirio con acqua piouana.

RAGIONAMENTO Delli Decotti, ò Apozemi.

Decottione, apozema, ouero decotto è l'istessa lessatura di tutti quelli semplici che bollendo in acqua, ò altri liquori, come vino, aceto, siero, liscia, e simili, siano atti à cuocere dentro, & lasciarui ogni sostanza, e facoltà loro, liquali perlessi, & cotti che siano, & trattane la colatura con espressione, ò senza, secondo il bisogno, & volontà di chi l'adopra, è l'istessa decottione, ch'habbiamo detto virtuficata, & fatta degna di tutti quelli semplici, che vi sono bolliti, & cotti dentro con l'ordine graduato.

Decottioni sono ancora quelle infusioni, che sono state prima infuse, che cotte. Alcune medecine, come quelle del Siroppo d'assentio, il Siroppo di menta, e simili, e similmente il decotto di legno santo, ilquale prima s'infonde, che si cuoca, & questi così fatti decotti, & altri simili si fanno ad arte, & à fine, che le medecine, che stanno infusione, lascino nel liquore ogni lor facoltà, & potere, e che poi nel cuocerle, perdino alcune loro parti malitiose, e vi restino le migliori.

DE DECOCTIS.

Decoctum cordiale ad dissoluenda medicamenta.

Recipe prunorum num. quatuor, Sebesten, nu. sex, Tamarindorum, drach. duas, florum Borraginis, Buglossi, Violarum, an. pugil. semis, aquæ Borraginis, vel Buglossi, vel alterius, ex cordialibus, vt Violarum melissę.

Bulliant, dum quarta pars consumpta sit lento igne, & colentur.

DELLI DECOTTI.

A far il Decotto cordiale, per dissoluere le medicine.

Piglia prune numero quattro, sebesten numero sei, tamarindi dramme due, fiori di boraggine, buglossa, viole, di ciascheduno pugilli mezzo, acqua di boraggine, buglossa, ouero d'altra acqua cordiale, come di viole, di citronella once otto, si faccia bollir' à fuoco lento à consumatione della quarta parte, & poi si coli.

Si metterà prima à bollire il sebesten, & le prune diuise dall'osso, & tagliate minutamente, poi li tamarindi disfatti in più parti, & in fine li fiori, & dopò hauer dato vn bollore si leuarà dal fuoco; perche li tamarindi, & li fiori vogliono poca bollitura.

Decoctum commune ad dissoluenda medicamenta.

Recipe Hordei, vnc. quatuor pruna Damascena, num. duodecim, Glycythizę rasę, Tamarindorum, passularum enucleatarum, an. vnc. semis, sem. anisi, Fœniculi, an. drach. tres, aquæ fontis, lib. tres.

Bulliant lento igne, dum aquæ dimidium absumptum sit percolato vtere.

A far il Decotto commune, per dissoluere i medicamenti.

Piglia orzo once quattro, prune damascine numero dodici, liquiritia rasa, tamarindi, passule senz'acini, di ciascheduno once mezza, seme d'aniso, & di finocchio, di ciascheduno dramme tre, acqua di fontana libre tre. Fà bollire à fuoco lento, che scemi per metà, e dopoi cola.

Prima si farà bollire nell'acqua l'orzo mondo, poi le prune tagliate minutamente, e le passule di Leuante, poi la liquiritia, & appresso il seme di finocchio, e d'aniso, alquanto rotti, & in fine li tamarindi.

Decoctum Pectorale calidum.

RECIPE Iuiubarum, sebesten, an. numero decem; passularum exacinatarum, Hordei, an. drach. sex, caricarum, num. tres, Glycyrhizæ rasæ, drachm. quatuor, Hyssopi siccę drach. duas, & semis, capil. veneris flo. Violarum, an. manip. vnum. Coquantur in aqua, dum tertia pars consumpta sit.

Si id frigidum efficere volueris, dele Hyssopum, reliqua coque in aqua pluuia.

A far il Decotto pettorale caldo.

PIglia giugiole, sebesten, di ciascheduno numero dieci, passule senz'acini, orzo, di ciascheduno dramme sei, fichi secchi numero tre, liquiritia rasa dramme quattro, isopo secco dramme due, e mezza, capel venere fiori di viole, di ciascheduno manipolo vno, si cuochino con acqua, à consumatione del terzo, e si colino. Se'l volete far frigido, leuate l'isopo, e fate cuocere l'altre cose con acqua piouana.

Nel voler fare il sudetto decotto si pigliarà dodici libre d'acqua piouana, e si farà bollire alquanto insieme con l'orzo, poi si aggiungerà le giugiole, e poi il sebesten, li fichi, e le passule tagliati minutamente, poi la liquiritia, l'isopo, & in fine il capel venere, e li fiori delle viole, e leuato dal fuoco si metterà a stufare in vaso vitriato.

Decoctum commune ad Clysteres.

RECIPE foliorum violarum, Maluarum, Mercurialis, Bettæ, an. manip. vnum. Bulliant in aquæ lib. quatuor, dum consumpta sit tertia pars, seruetur percolatum, cui, & nonnulla alia quandoque emollientia vtiliter adduntur, prout varius est vsus, & varium Medicorum consilium.

A far il decotto commune per li Seruitiali.

PIglia foglia di viole, di malua, di mercorella, di bieta, di ciascheduno manipolo vno, fa bollire con quattro libre d'acqua, che scemi per vn terzo, e si conserui essendo colato, & alla colatura s'aggionghino alcune volte diuersi mollificatiui, come è diuerso l'vso di medicare, e diuersi i consigli de medici.

Decoctum flatus discutiens, Carminatiuum vulgo dici solet.

RECIPE sem. apij, anisi, fœniculi, seseleos, an. vnc. vnam, dauci, carui, ammeos, cymini, an. vnc. semis, Parietariæ, anethi, flo. Camemæli, an. manip. I. aquæ claræ, lib. 6.

Percoquantur, dum tertia pars consumpta sit, & vsui seruetur.

A far il Decotto detto volgarmente chiamato Carminatiuo.

PIglia seme d'appio, d'aniso, di finocchio, e di seseli, di ciascheduno once vna, seme di Dauci, di carui, d'ammi, di cimino, di ciascheduno once mezza, herba parietaria, aneto, fiori di camomilla, di ciascheduno manipolo vno: acqua chiara libre sei. Si faccia cuocere à consumatione del terzo, & in questa maniera si conserui.

Prima si farà bollire alquanto la parietaria, e poi il seme di finocchio, di aniso, di cimino, di seseli, di dauco, di carui, e di ammi, liquali semi sieno alquanto rotti, & in fine l'aneto, e la camomilla.

De Aqua Hordei ex Hypocrate.

RECIPE Hordei optimi, & electi, detractis aristis, lib. semis. Vbi probe laueris, affunde aquæ optimę, lib. 12.

Percoque, dum dimidia aquę pars absumpta sit.

Dell'Acqua d'Orzo secondo Hippocrate.

PIglia orzo buono mondato libre mezza, e dopò che l'hauerai ben lauato, infondi libre dodici d'acqua buonissima, falla cuocere, che scemi per metà.

De Aqua Hordei ex Mes.

RECIPE Hordei decorticati, lib. vnam aquæ optimę, lib. viginti.

Percoquantur, dum aquæ dimidium absumpta sit, vel ex Auerroe, & Auenzoar, vsque dum Aqua rubedinem contraxerit, vel vt in communi vsu est, donec Hordeum contabuerit. Iubet Auenzoar hordeum prius,

quam coquatur, in aqua duabus horis macerari. Auerroes autem quatuor.

Dell'Acqua d'Orzo secondo Mesue.

Piglia orzo mondo libre vna, & acqua buona libre vinti. E fà cuocere à consumatione della metà, ouero secondo Auerroe, & Auenzoar fin che l'acqua diuenti rossa, ouero secondo l'vso commune, fin che l'orzo sia disfatto. Auenzoar commanda, che prima che l'orzo si ponga à cuocere si faccia star à mollo nell'acqua per due hore, & Auerroe per quattro hore.

De Ptisana Hordacea ex Galeni, & Auicenna sententia.

Recipe Hordei optimi integri cortice purgati, libr. vnam, aquæ purissimę, lib. quindecim. Decoquantur vsque dum hordeum adeo contabuerit, vt cremor sola expressione extrahatur.

Varia est de aqua ad hordeum proportione in ptisana paranda sententia. Sunt, qui putent viginti aquæ, lib. hordei lib. vnam incoqui oportere. Nonnulli quindecim. Alij lib. tantum decem satis esse opinant, magis tamen probandum videtur, si quindecim lib. aquæ, lib. hordei incoxeris.

Della Ptisana d'Orzo, secondo Galeno, & Auicenna.

Piglia orzo buono intiero mondato libra vna, acqua chiara libre quindici, fà cuocere fin tanto, che l'orzo sia disfatto talmente, che spremendosi scappi fuori del tutto. Varie sono l'opinioni della quantità dell'acqua; per fare la ptisana d'orzo, alcuni vogliono, che debba esser venti libre, & vna libra d'orzo, alcuni altri quindici, & altri dicono, che bastino dieci libre, però è più probabile, che se ne piglino libre quindici, & vna libra d'orzo.

Quando si vorrà fare la sudetta ptisana, detta volgarmente orzata, si pigliarà mezz'oncia di seme di melone mondato, & si pestarà benissimo nel mortaio di pietra con aggiungerui poi vn buon manipolo d'orzo cotto in maniera fin tanto, che sia disfatto, e poi di nuouo tornarà à pestar co lo stemprarui assieme quattro once d'acqua d'orzo; & all'hora poi si spremerà per stamigna con aggiungerui oncia mezza di zuccaro fino, & in questa maniera poi si metterà al fuoco lento non mancando di maneggiarla continuamente, fin tanto che sia consumata vna oncia della sua humidità, ma che non bolla in modo alcuno.

RAGIONAMENTO
Delle Spetie, ouero Polui.

Spetie, ouero polui si chiamano vno, ò più semplici poluerrizzati, cosa da se chiara, & à tutti notissima.

DE PVLVERIBVS.

Puluis capitalis Chirurgicorum ex Galeno.

Recipe aristolochiæ, Iridis, corticis rad. panacis, mannæ Thuris, farinæ erui, an. partes ęquales.

Terantur in tenuissimum puluerem.

DELLE POLVI.

Polue capitale delli Chirurgichi secondo Galeno.

Piglia aristolochia, iride, scorza di radiche di panace, manna d'incenso, farina d'erui, di ciascheduno parte vguali, si pestino sottilmente.

Puluis capitalis calidus.

Recipe corticis Citri sicci, drac. 3. Caryophyllorum, drach. 2. & semis, ligni aloes, drach. duas, Nigellæ Romanæ torrefactæ, Cocci baphicę, seu grani Tinctorij, an. drachm. vnam & semis. Melissæ, sampsuci, Calaminthæ, gummi Iuniperi, an. drac. 1.

Fiat puluis inspergendus anteriori capitis parti.

Polue

Polue capitale calda.

PIglia scorze di cedro secche dramme tre, garofani dramme due, e mezza, legno aloè dramme due, nigella romana torrefatta, cocco basico, o grana de tintori, di ciascheduno dramme vna, e mezza, cetronella, calamento, gomma di giunipero, di ciascheduno dramme vna, fanne poluere da spargere alla parte anteriore della testa.

Puluis capitalis alter.

REcipe Rosarum rub. Baccarum Myrti, an. drach. tres, Thuris, Mastiches, Sandarachæ, Coralliorum rub. an. drachm. duas, Caryophyllorum, drach. 1.

Omnia simul terantur in tenuissimum puluerem.

Altra polue capitale.

PIglia rose rosse, bacche di mortella, di ciascheduno dramme tre, incenso, mastice, sandaraca, coralli rossi, di ciascheduno dramme due, garofani dramme vna, pesta ogni cosa sottilmente.

Puluis adstrictiuus.

REcipe Boli Arm. lib. vnam, Myrtillorum lib. semis, sanguinis Draconis, vnc. quatuor, Rosarum rub. Balaustiorum, an. vnc. duas, Mastiches, Thuris, an. vnc. vnam.

Tere omnia in puluerem.

Polue Costrettiua.

PIglia bolo armeno libra vna, mortella libre mezza, sangue di drago once quattro, rose rosse, balausti, di ciascheduno once due, mastice, incenso, di ciascheduno once vna, fanne polue.

Puluis adstrictiuus compos.

REcipe Gypsi, Fuliginis fumi, an. vnc. quatuor, Boli Armeniæ, Terræ lemnię, sem. portulacæ, myrtillorum, acaciæ, pillorum Leporis vstorum, chartæ vstæ, sem. Plantaginis, an. vnc. vnam, sanguinis Draconis, Thuris, aloes, an. drach. duas, Tragacanthæ, Gummi Arabici, consolidæ maior. an. drach. 1.

Conterantur in puluerem.

Polue Costrettiua composta.

PIglia gesso, fuligine di fumo, di ciascheduno onc. quattro, bolo armeno, terra lemnia, seme di porcacchia, mortella, acacia, peli di lepre arsi, carta arsa, seme di piantagine, di ciascheduno once vna, sangue di drago, incenso, aloè, di ciascheduno dramme due, draganti, gomma arabica, consolida maggiore, di ciascheduno dramme vna, pesta ogni cosa, & fanne polue.

Puluis ventriculi coctionem iuuans.

REcipe sem. coriandri preparati, vnc. duas, semis anisi, drachm. vnam, & semis, Cinamomi electi, drach. vnam sacchari albi, vnc. tres, vel Manuschristi tantumdem. Fiat puluis tenuissimus.

Polue, che gioua alla digestione del ventricolo.

PIglia seme di coriandoli preparati, once due, seme d'aniso dramme vna, e mezza, cinamomo eletto dramme vna, Zuccaro bianco, ouero manuschristi once tre, e se ne faccia poluere sottilissima.

Puluis alius Stomacho vtilis à nonnullis puluis Ducis vocatur.

REcipe cinamomi electi, vnc. vnam, & semis, zingiberis, piperis, glycyrhizæ, an. vnc. semis, piperis longi, caryophyllorum, galangæ, macis, cardamomi maioris, minoris, Nucis moschatæ, an. drach. vnam, Nardi, drachm. semis.

Confundantur omnia, & terantur in tenuissimum puluerem.

Altra Polue vtilissima per lo Stomaco, chiamata da alcuni Poluere del Duca.

PIglia cinamomo eletto once vna, e mezza, zenzero, pepe, liquiritia, di ciascheduno once mezza, pepe longo, garofani, galanga, mace,

mace, cardamomo minore, noce moscata, di ciascheduno dramme vna, nardo dramme mezza. Si pesti ogni cosa, e se ne faccia poluere sottilissima.

Puluis cord.

RECipe quinque lapidum preciosorum, scobis cornu ceruini, sem. acetosæ, an. drach. duas, coralij vtriusque, scobis eboris, an. drach. vnam, & semis, margaritarum electarum, terræ lemnię, an. drach. vnam, foliorum auri, argenti, an. nu. 20.

Omnia mortario primum tribus, super porphyrite exquisitè terantur, & diligenter leuigentur in tenuissimum puluerem.

Polue cordiale.

PIglia le cinque pietre pretiose, segatura di corno di ceruo, seme d'acetosa, di ciascheduno dramme due, le due sorti di coralli, segatura d'auorio, di ciascheduno dramme vna, e mezza, perle elette, terra lemnia, di ciascheduno dramme vna, fogli d'oro, & d'argento, di ciascheduno numero vinti, pesta prima il tutto nel mortaio, si pestino poi con diligenza nel porfido, & poi si riduchino in poluere sottilissima.

Le cinque pietre pretiose sudette, sono le seguenti, cioè, li zaffiri, li giacinti, li rubini, gli smeraldi, & li granati, la segatura del corno di ceruo, & dell'auorio, sieno calcinate al fuoco. Li coralli, & le perle sieno preparati nel porfido. Et ogni cosa si vnirà in sottilissima poluere, nel mortaio di metallo.

Puluis ad eos, qui se se in lecto commingunt.

RECipe Agrimoniæ, vnc. vnam, membranarum internarum ventriculi Gallinacei præparatarum, vnc. semis, cineris Erinacei, terrestris, drach. 3.

Fiat omnium puluis tenuissimus, propinetur paulo ante accubitum.

Polue per quelli, che pisciano in letto.

PIglia agrimonia once vna, pelle ò membrane interne del ventre della gallina preparate once mezza, polue di riccio terrestre dramme tre. Se ne faccia del tutto polue sottilissima, & si beua prima che si vada à dormire.

La membrana della gallina, dopò che sarà lauata, si portà nel forno tepido à seccare, acciò si possa ridurre in poluere. Et il riccio si abbrucciarà in maniera che si possa ridurre in poluere.

Puluis praseruans à peste efficacissimus.

RECipe omnium Santalorum, sem. Ocymi, an. vnc. vnam, & semis, Boli Arm. Orientalis, Cinamomi electi, an. vnc. vnam, rad. Dictami, Gentianę, Tormentillæ, an. drachm. duas, & semis, sem. Citri, sem. Oxalidis, seu acetosæ, an. drach. duas, margaritarum electarum, sapphyrorum, officuli è corde Cerui, an. drachm. vnam.

Fiat puluis tenuissimus, ex quo etiam conficitur Electuarium, & singulis lib. Sacchari immisceatur vnc. vna, & media huius pulueris.

Polue efficacissima contro la Peste.

PIglia tutte le sorti di sandali, seme di basilicò, di ciascheduno once vna, e mezza, bolo armeno orientale, cinamomo eletto di ciascheduno once vna, radiche di dittamo, gentiana, tormentilia, di ciascheduno dramme due, e mezza, seme di cedro, seme d'acetosa, di ciascheduno dramme due, perle elette, zaffiri, ossa del cuor di ceruo, di ciascheduno dramme vna. Se ne faccia poluere sottilissima, dallaquale anco se ne fà elettuario, ci si mescolarà à ciascuna libra di Zuccaro vn' oncia, e mezza di detta poluere.

Puluis pulmonis Vulpis praparatus.

RECipe pulmonis Vulpium, quot libuerit. Scindantur qua venę, & aspera arteria cartilagines maximè inseruntur, vt qui superest sanguinis, & reliqui humores colluuies affluat, deinde Vino calido, dulci, optimo quater, quinquies, aut pluries abluetur tamdiu, dum totus cruor, & reliquus humor prorsus tollatur, postea in furno leuiter siccentur, & vlui reseruentur.

Polue

Polue di Polmone di Volpe preparata.

Piglia polmone delle Volpi quali vorrai, si tagli, & mondi bene di tutte le vene, & cartilagini, che vi sono, accio che tutto il sangue, & ogn'altro humore vada via, poi si laui in Vino caldo, dolce, & buono, quattro ò cinque volte, ò più fin che tutto il sangue, & ogni altro humore sia leuato via à fatto, poi si faccia seccar leggiermente nel forno, & si conserui per qualsiuoglia bisogno.

Puluis efficacissimus ad sistendum fluorem sanguinis, in cranei fracturam, & membranarum etiam cerebri.

Recipe Thuris, part. 2. aloes, part. vnam. Fiat puluis, & cum alumine ouorum ad mediocrem crassitudinem redigatur.

Polue efficacissima per stagnar il sangue nelle rotture della testa, & membrane del ceruello.

Piglia Incenso parte due, Aloè parte vna, fa poluere, & vnisci con bianco d'Ouo à mediocre consistenza.

Puluis Cicatricem inducens, seu Epuloticus.

Recipe Calcis viuę, drachm. 3. Mannæ Thuris, Squammæ æris, an. drachm. duas.

Singula puluerentur per se, deinde misceantur.

Polue Epulotica per le cicatrici.

Piglia Calce viua dramme tre, manna di Incenso, scaglie di ferro, di ciascheduno dramme due, fà poluere d'ogni cosa separatamente, poi mescola insieme.

Puluis Sarcoticus.

Recipe Aloes, Sarcocollæ, Thuris, an. part. ęquales.

Conterantur omnia in puluerem tenuissimum.

Poluere Sarcotica.

Piglia Aloè, Sarcocolla, incenso, di ciascheduno parte vguali, pesta, & fà poluere sottile.

Species ac Epithemmata cordis temperat.

Recipe Santalorum albæ citrinorum, an. vnc. semis, Rosarum rub. coralliorum rub. corticum Citri, Behen albi, seu potius rad. minoris phu, rubri, seu rad. Tormentillæ, serici tincti ex grano Tinctorio, ossis de corde cerui, an. drach. vnam. Croci, Cinamomi, Caryophyllorum, ligni aloes, an. drach. semis.

Contundantur in crassum puluerem, qui seruetur vsui. Paretur sine Mosco, & ambra.

Spetie temperate per l'Epitemate del Cuore.

Piglia sandali bianchi, & citrini, di ciascheduno once mezza, rose rosse, coralli rossi, scorze di cedro, been bianco, ouero radiche di phu minore, cioè valeriana, been rosso, ò più tosto radiche di tormentilla. Seta tinta con grana de tintori, ossa di cuor di ceruo, di ciascheduno dramme vna, zaffarano, cinnamomo, garofani, legno aloè, di ciascheduno dramme mezza. Si pesti non molto sottile; e si faccia senza mosco, & ambra.

Li sandali si torniranno, il legno aloè, le scorze di cedro, & la seta si tagliaranno minutamente, & poi si pigliarà la valeriana, la tormentilla, li garofani, & il doppio peso di cannella, in vece del cinamomo, & si metteranno nel mortaio a pestare alquanto, aggiungendoui le rose, & in fine il zaffarano, e poi si passaranno in vn criuello rado, & nella detta passatura si aggiungerà li coralli, & il corno di ceruo, che sieno preparati.

RAGIONAMENTO Degli Vnguenti, Lenimenti, Empiastri, & Ceroti.



VNguenti sono quelli composti d'oglio, cera, grassi, ragia, gomme, & altri semplici misturati, che hanno consistenza ferma atta à distendersi, quali si chiamano vnguenti, nome tratto da vngere, & hanno questi vnguenti tanta affinità con gli empiastri, & con li ceroti, che si descriuon'insieme gl'effetti di questi medicamenti nell'vso, & nell'essere differenti, così sono ancora nel nome, gli vnguēti si costumano sottili, gl'empiastri grossi, e li ceroti mediocri. La consistenza de gl'vnguenti, & de gl'empiastri è d'vna medesima somiglianza. Quella di ceroti è di forma assai più dura, e tenace somigliante alla pura, & semplice cera, dallaquale hanno hauuto il nome, & si formano pastelli chiamati maddaleoni. E lenimento non vuol dir'altro, che vnguento molle. Gli vnguenti, & lenimenti si compongono in diuerse maniere, alcuni si fanno per impressione, alcuni con oglio, cera, & spetie, altri con mucilaggine, altri per nutritione con sughi d'herbe, & altri ingredienti, & in altri varij modi, e diuerse maniere. Quelli che si fanno per impressione, ouero per infusione, sono quelli, ne i quali s'imprime la virtù d'alcune herbe, ò fiori, ò sughi, ò radiche con ogli, ò grassi, come sono vnguento rosato populeon, Martiaton, Agrippa, & altri. Quelli fatti con spetie, sono quelli fatti con oglio, cera, & spetie come l'vnguēto sandalino, cordiale, & altri. Quelli fatti con mucilagine, come l'vnguento di mucilaggine, pettorale d'altea, & simili, & quelli fatti per nutritione, ouero imbibitione sono quelli fatti in mortaro di piombo, come l'vnguento di litargirio, e simili.

Le facoltà loro sono, come l'vnguento cordiale per il cuore, l'vnguento pettorale per il petto, l'vnguento artanita per la milza, l'vnguento populeon per conciliar il sonno, l'vnguento rosato per l'infiammatione, l'vnguento bianco per le acciaccature, l'vnguento apostolorum, & egitiaco per le piaghe putride, l'vnguento basilico per mondificare, & incarnare, l'vnguento marziaton, per le frigidità. L'empiastro draphinicon per confortar lo stomaco, & il fegato. Quello di melilotto per mollificare, quello di crosta di pane per reprimere il vomito. Il ceroto stomatico per fortificar lo stomaco, il diaquilon paruo per digerire, & maturare per ogni durezza, il diaquilon magno per prohibire il catarro, che non discenda dalla testa; il ceroto capitale montagnano, per le ferite della testa, il ceroto di bettonica, per rottura d'ossa, & ammaccature, l'ossicrotio, & diapalma, per crepati, quello di pelle aretina, & molti altri.

DE VNGVENTIS vulgo appellatis.

Vnguentum Rosatum.

REcipe Axungiæ porcinæ non salitæ, & recentiores nouies lotæ in aqua calida, & nouies in aqua frigida, lib. 2.

Cum ea terantur Rosarum rub. recentium, lib. duę, & diebus septem simul macerentur, deinde coquantur lento igne in duplici vase, & colentur, rursus eodem pondere similes Rosæ terantur, & macerentur alijs septem diebus, & colentur, deinde adfunde. Succi rosarum, libram vnam, Olei amygdalarum dulcium, vnc. quatuor.

Percoquantur igne lento ad succi consumptionem.

DELLI VNGVENTI.

A far l'Vnguento Rosato.

PIglia songia di porco fresca, che non vi sia sale, lauata noue volte in acqua fredda libre due, con essa si mescolino libre due di rose rosse fresche, & insieme si lascino stare per sette giorni, dopoi si cuocino à fuoco lento in vaso doppio, & si colino, & si rimettino altre rose nell'istessa quantità, & si lascino stare per sette giorni, poi si colino, & alla colatura s'aggiunga sugo di rose libra vna, oglio di mandole dolci once quattro. Cuoci à fuoco lento, fin che il sugo sia consumato.

Vnguentum Populeum.

Recipe axungiæ porcinæ non salitæ, lib. duas oculorum populi recentium, lib. vnam, & semis. Contundantur oculi populi, & macerentur in axungia, donec sequentes herbæ æstatæ colligantur: Latucæ, foliorum hyosciami mādragoræ, Papaueris nigri, solatri, herbę vermicularis idest semperuiui min: cimarum rubi teneriorum, semperuiui maioris, violariæ, vmbilici, veneris, rad. Lappęmai, an. vnc. tres.

Contundantur, & misceantur oculi populi, & axungiæ, & dimittantur diebus decem, quibus elapsis adfunde vini optimi, li. vnam, coquantur ad vini, & liquoris consumptionem colentur, & exprimantur, & conficiatur vnguentum.

A far l'Vnguento Populeon.

Piglia songia di porco frescha libre due, occhi di pioppi freschi libra vna, & mezza, pesta gl'occhi, & mescolali con la songia fin tanto, che nell'estate si trouano l'herbe seguenti, lattuca, foglia di iusquiamo, di mandragora, di papaueri negri, di solatro, herba vermicularia, cioè sempreuiuo minore, cime tenere di roui, sempreuiuo maggiore, madre di viole vmbilico di venere, radiche di lappa maggiore, di ciascheduno once tre. Pesta tutte l'herbe, & mescolale con la songia, & con gli occhi di pioppa. Si lasci stare per dieci giorni, poi aggiungasi vino buono libra vna, & cuoci à consumatione del vino, & del liquore, dopoi si coli, & si spremi, & se ne faccia vnguento.

Vnguentum Comitissæ.

Recipe Corticis mediani castaneorum, corticum glandium, Quercus, Myrtillorum, caudæ Equinæ, Corticum Fabarum, Gallarum, acinarum, Vuarum, Sorborum immaturorum radicis Chelidoniæ, folior. Prunorum syluestrium, an. vnc. 1. semis. Contundantur omnia modicè, & coquantur in aqua Plantaginis ad dimidias colentur. Postea.

Recipe Olei mastichini, myrtini, an. vnciam vnam, & semis Ceræ nouæ, vnc. octo, & semis, Dissoluatur Cera ex oleo myrtino, & abluatur in aqua prædicti colati nouies, noua toties, effusa aqua: deinde.

Recipe Trochiscorum è Succino, siue Charabe, vncias duas, corticum medij Castanearum, Glandium, Quercus, Gallarum, an. vnciam vnam, & mediam, Cineris ossium Cruris Bubuli, Myrtillorum, acinorum Lambrusę, Sorborum immaturorum, exsiccatorum, an. vnciam mediam.

Fiat ex omnibus puluis tenuissimus, qui misceatur Ceræ, & oleo myrtino loto, & oleo mastichino non loto, & conficiatur vnguentum.

A far l'Vnguento di Contessa.

Piglia la scorza di mezzo delle castagne, delle ghiande, & di quercia, mortella, coda cauallina, scorze di faue, galle, acini di vua, sorbe acerbe, nespole acerbe, radiche di celidonia, foglia di prune seluatiche, di ciascheduno once vna, & mezza, pesta, & fà bollire in acqua di piantagine à consumatione della metà, poi cola, & piglia olio di mastice, & di mortella, di ciascheduno libra vna, & mezza, cera noua once otto, & mezza, struggi la cera con olio di mirto, & laua con la sudetta colatura noue volte, mutando sempre l'acqua, pigliando di detta colatura, volta per volta, poi piglia trochisci di succino, ouero carabe once due, scorze di mezzo delle castagne, delle ghiande della quercia, galla, di ciascheduno once vna, & mezza, cenere d'ossa di gamba di bue, mortella, acini di lambrusca, sorbe acerbe secche, di ciascheduno once mezza, se ne faccia poluere sottilissima, & si mescoli con la cera, & con l'olio mirtino lauato, & oglio di mastice non lauato, & se ne faccia vnguento.

Per la scorza di mezzo delle ghiande si potrà pigliare li suoi cappelletti, per la mortella li suoi grani, per la coda cauallina l'herba così detta, senza metterui la sua radica, per la scorza di faua si prenderà la sua scorza esteriore, laquale contiene le faui, e per la galla quella di quercia. Et il decotto si farà bollire graduatamente, con dodici libre di acqua di piantagine distillata.

Vn-

Vnguentum Apostolorum.

REcipe Terebinthinæ, Ceræ albæ, Resinę, ammoniaci, an. drach. quatuordecim, lithargirij, drach. nouem, Aristolochiæ longæ, Thuris masculi, Bdellij, an. drachm. sex, Myrrhæ, Galbani, an. drach. quatuor, Opoponacis, floris ęris, an. drachm. duas, Olei æstate, lib. duas, hyeme, lib. tres, Aceti.

Quantum satis est ad liquanda Galbanum, Opoponacem, & Ammoniacum, fiat vnguentum in conuenientem consistentiam.

A far l'Vnguento Apostolorum.

PIglia termentina, cera bianca, resina, ammoniaco, di ciascheduno dramme quattordici, litargirio dramme noue, aristolochia longa, incenso, bdellio, di ciascheduno dramme sei, mirra, galbano, di ciascheduno dramme quattro, opoponaco, verde rame, di ciascheduno dramme due, oglio, nell'estate libre due, nell'inuerno libre tre, aceto quanto basti à dissoluere il galbano, l'opoponaco, & l'ammoniaco, & poi fà vnguento.

Prima si pigliarà le gomme liquefatte, & ridutte à cottura, & mescolarle con la termentina, & poi si pigliarà due libre di oglio commune, & tre once di cera, laquale si struggerà insieme con l'oglio, & dopò che sarà alquanto raffreddato si mescolarà con le dette gomme, & finalmente aggiungerui gli altri ingredienti ridotti in sottilissima poluere. Et chi vorrà fare il sudetto vnguento di ottima operatione, li si metterà vn'oncia di verderame.

Vnguentum, seu Ceratum Sandalinum.

REcipe Olei rosati, lib. vnam, Ceræ albæ, drachm. triginta, Rosarum rub. drach. sexdecim, Santalorum rub. drachm. decem, boli armeniæ drachm. septem, Santalorum alborum citrinorum, an. drach. sex, Spodij, drach. quatuor, camphoræ, drachm. duas. Conficiatur vt decet.

Quod si Ceram, & Oleum laueris efficacius erit.

A far l'Vnguento, ouero Ceroto Sandalino.

PIglia oglio rosato libra vna, cera bianca dramme trenta, rose rosse dramme sedici, sandali rossi dramme dieci, bolo armeno dramme sette, sandali bianchi, & citrini, di ciascheduno dramme sei, spodio drāme quattro, canfora dramme due, & fà vnguento. Et se si lauasse la cera, & l'olio saria migliore.

Li sandali mentre si pestaranno, li si spruzzarà alcune goccie d'acqua rosa. Et quando si pestarà la canfora, per ridurla in poluere, se li metterà vna goccia di oglio di mandole dolci. Et poi si mescolaranno con la poluere di tutti gli ingredienti.

Vnguentum cordiale Guaynerij.

REcipe olei florum Nenupharis citrin. lib. vnam, pulueris florum Nenupharis citrini, vnc. vnam, sem. acetosæ santalorum rub. coraliorum, rub. an. scrupulis quatuor, ossis è corde cerui, Margaritarum nouarum, an. scrup. duos, camphoræ, gra. duodecim.

Omnia simul puluerentur subtiliter, & cum modico ceræ nouæ ablutæ in Aqua rosacea, vel Nenupharis citrini, fiat vnguentum.

A far l'Vnguento cordiale di Guainerio.

PIglia oglio di fiori di nenufari citrini libra vna, polue di fiori di nenufari citrini once vna, seme d'acetosa, sandali rossi, coralli rossi, di ciascheduno scropoli quattro, ossa di cuore di cervo, perle nuoue, di ciascheduno scropoli due, canfora grani dieci, si faccia poluere sottilissima, & con vn poco di cera nuoua lauata con acqua rosa, ò con acqua de nenufari citrini, se ne faccia vnguento.

La cera sia al peso di once quattro.

Vnguentum Diapompholigos vulgo de Tutia.

REcipe olei Rosati, vnc. duodecim, succi granorum solatri satiui, vnc. sex, cerussæ lotæ, ceræ albæ, an. vnc. quatuor, plumbi vsti, Tutiæ, an. vnc. duas, Thuris, vnc. 1.

Pul-

Puluerentur quæ puluerenda sunt subtilissimè, deinde coquantur succus vna cum Oleo dum consumptus sit, postremo addita Cera, & puluere fiat vnguentum.

A far l'Vnguento Diapensoligos, vulgo de Tutia.

Piglia oglio rosato once dodeci succo de' grani di solatro domestico once sei, cera bianca, cerusa lauata, di ciascheduno once quattro, piombo arso, tutia, di ciascheduno once due, incenso once vna, si facciano polueri di quelle cose, che si deue, & il sugo si ponga à cuocere con l'oglio, sin che sia consumato il sugo, vltimamente s'aggiunga la cera, e le polui, e si faccia vnguento.

Vnguentum Aegyptiacum.

Recipe Mellis, vnc. quatuordecim, aceti acris, vnc. septem, floris æris vnc. 5. Coquantur omnia simul, donec inspissentur in conuenientem consistentiam.

A far l'Vnguento Eggittiaco.

Piglia mele once quattordici, aceto forte once sette, fiori di rame once cinque, fà cuocere ogni cosa insieme, finche diuenti vnguento.

Il verderame quando si vorrà incorporare col mele, & con l'aceto, sia prima poluerizzato sottilissimamente.

Vnguentum Agrippæ.

Recipe rad. Bryoniæ, lib. duas, radicum Cucumeris asinini, lib. vnã, Scyllæ, lib. semis, Ireos, vnc. tres, rad. Filicis, Tribuli aquatici marini, Ebuli, an. vnc. duas.

Radices ter, vel quater abluantur, deinde Tusę macerentur in lib. quatuor, Olei communis diebus sex, vel septem, postea lento igne coquantur, colentur, & exprimantur, demum in expressione dissolue. Ceræ albę vnc. 15. Fiat vnguentum.

A far l'vnguento d'Agrippa.

Piglia radiche di brionia libre due, radiche di cocomeri asinini libra vna, scilla libre mezza, ireos once tre, radiche di felce, di triboli acquatici marini, & d'eboli, di ciascheduno once due; laua tre, ò quattro volte le radiche, poi acciaccate si mettino à mollo in libre quattro d'oglio commune per sei, ò sette giorni, poi si cuoca à fuoco lento, si coli, & spremi, & nella spremitura dissolui cera bianca once quindici, & fà vnguento.

Vnguentum album, vel è Cerussa.

Recipe olei rosſ. vnc. octo, ceræ albæ, vnc. tres, & semis, cerussæ, vnc. duas, & semis lithargirij, drach. quatuor, liquefiant vnà cera, & oleum, & proijciantur super ea cerussa, & lithargyrium in mortarium, & misceantur simul, antequam refrigescant, postremò, adde. Oua, num. quatuor. Quod si camphoratum efficere volueris, adde camphoræ, scrup. 1.

A far l'Vnguento bianco, ouero di Biacca.

Piglia oglio rosato once otto, cera bianca once tre, e mezza, biacca once due, e mezza, litargirio dramme quattro, dissolui insieme la cera, e l'oglio, e poi aggiungi nel mortaio il litargirio, e la biacca, e mescola insieme prima che si raffreddano, & poi aggiongi oua numero quattro, & se desideri farlo canforato, aggiongi canfora scropoli due.

Vnguentum viride.

Recipe resinę pini, libras duas Ceræ, libram vnam, olei communis, vncias octo, vel quantum satis fuerit, ęruginis Aeris, vncias tres.

Resinam, & Ceram in oleo liquabis, deinde ęruginis Aeris subtilissimè tritam inijcies.

A far l'Vnguento verde.

Piglia rasa di pino libre due, cera librę vna, oglio commune once otto, ò quanto basti, verderame once tre, dissolui la cera, & la resina nell'olio, poi metti il verderame sottilmente pesto.

Vn-

Vnguentum marciaton magnum.

Recipe Olei, lib. octo, Ceræ, lib. duas, Roris marini, fol. lauri, an. vnc. octo, rutæ, tamaricis, an. vnc. sex, Maioranæ, ebuli, sabinæ, balsamitæ, saluiæ, Ocymi, polij, calaminthæ, artemisiæ, enulæ, betonicæ, acanthi, hoc est branchæ, vrsinæ, spergulæ, idest aparinæ, anemones, hoc est herbæ venti, pimpinellæ, agrimonij, absinthi, herbæ paralysis, idest sancti Petri, vulgo herbæ Sanctæ Mariæ, cimarum sambuci, herbæ crassulæ, idest fabæ crassæ vulgo appellatæ, mille folij, semperuiui, chamedryos, centaurij, centum Neruiæ, seu plantaginis maioris, fragrariæ, quinque fol. herbæ Tetrahit, idest erui, an. vnc. quatuor, & semis, rad. altheæ, cymini, myrthi, an. vnc. tres, olei nardini, vnc. duas, fœnu Græci, vnc. vnam, & semis, butyri recentis, drach. decem, sem. vrticæ, violarum, papaueris nigri, menthæ crispæ, idest Romanæ, lapatioli, polytrichi, carduncelli, caprifolij, idest matrisiluæ, flo. chamemel. herbæ moschatę, idest acus pastoris vulgo, linguæ ceruinæ, crespulæ, idest buphthalmi, alleluiæ, idest trifolij acetosi, camphoratæ, styracis calamitæ, medullæ ceruinæ, adipis vrsini, Gallinacei, anserini, mastiches, an. vnciam vnam, Thuris, vnc. semis.

Herbæ Maio mense colligantur, concidantur, & macerentur in vino odoro, diebus septem octauo die coquantur lẽto igne, donec vinum ex dimidio absumptum sit, postea colentur, & exprimantur; expresso adde oleum, coquantur iterum, dum vinum prorsus sit absumptum, mox ceram addito, & cum bullire cœperit, inijce Styracem, postea butyrum, axungias aliquantulum contusa, oleum nardinum, mastichem, & olibanum suo ordine, postremo ceram, quæ vbi liquata fuerit, rudicula interea omnia continuo agitando ab igne deponantur, vbi vero coagulata fuerit, in vnguentum idoneo vase recondantur.

A far l'Vnguento martiaton maggiore.

Piglia oglio libre otto, cera libre due, rosmarino, foglia di lauro, di ciascheduno once otto, ruta, tamarice, di ciascheduno once sei, maiorana, ebuli, sauina, balsamita, Saluia, Basilicò, polio, calamento, artemisia, enula, betonica, acanto, cioè branca vrsina, Spergula, cioè aparina, anemone, cioè l'herba di vento, pimpinella, agrimonia, assenzo, herba santa maria, cime di sambuco, herba grassa, volgarmente chiamata faua grassa, mille foglia, sempreuiui, camedrio, centaurea, centonerui, ouero piantagine maggiore, fragaria, cinque foglia, herba tetrahit, cioè erui, di ciascheduno once quattro, e mezza, radiche d'altea, cimino, mirto, di ciascheduno once tre, oglio nardino once due, fien greco once vna, e mezza, buttiro fresco dramme dieci; seme d'ortica, viole, papauero negro, menta saluatica, cioè mentastro, menta crespa, cioè romana, lapatio, politrico, cardoncello, caprifolio, cioè matre selua, fiori di camomilla, herba moscata, cioè aco de' pastori, lingua ceruina, crespola, cioè busfalmo, alleluia, cioè trifoglio acetoso, canforata, storace calamita, medolla ceruina, grassi di orso, di gallina, & d'ocha, mastice, di ciascheduno once vna, incenso once mezza. L'herbe si coglino nel Mese di Maggio, & taglino minutamente, & si mettino à mollo nel vino buono odorifero per sette giorni, l'ottauo si facciano cuocere à fuoco lento, sin che il vino scemi alla metà, dopoi cola, spremi, & alla spremitura aggiongi oglio, si faccia cuocere di nuouo, sin tanto che il vino sia consumato a fatto, all'hora aggiongi la cera, & quando comincia à bollire, aggiongi la storace, poi il butiro, & li grassi alquanto battuti, l'oglio nardino, la mastice l'incenso à suo ordine vltimamente la cera, laquale quando sarà liquefatta, menando continuamente con il menatore, si leui dal fuoco, & quando sarà condensato in forma d'vnguento, all'hora si riponghi, & si serbi in vaso capace.

Perche nel sudetto vnguento vi entra vn buon numero d'herbe, però ricerca molti giorni à coglierle, & ne segue che alcune di loro si moscia, & perde parte della sua virtù, onde sarà ben fatto secondo che si vien cogliendo pestarle, & metterle nell'olio fin tanto, che sia compito il numero delle dette herbe, & poi si aggiungerà il vino, e si farà bollire, & farne buona espressione, & poi si formarà l'vnguento, come si è detto di sopra nella ricetta.

Vn-

Vnguentum è Sandice vulgo de Minio.

RECIPE Olei Rosati, libram vnam, & semis, Minij tenuissimè contriti vnc. tres, litargirij, Cerussæ, an. vnc. vnam, & semis, ceræ albæ, quantum satis fuerit.

Cera, & Oleum simul liquentur, deinde cętera adijciantur, & lentò igne feruenant interea continuo agitentur, dum mediocrem consistentiam vnguenti habeant.

A far l'Vnguento di Sandice, vulgarmente detto di Minio.

PIglia oglio rosato libra vna, e mezza, minio pestato sottilmente once tre, litargilio, cerussa, di ciascheduno once vna, e mezza, cera bianca, quanto basti. Si dissoluino la cera, & l'oglio insieme, poi s'aggiongano l'altre cose, e cuocile à fuoco lento, menandolo con la mescola spesso sin; che sia fatto vnguento.

La cera sia al peso di quattro once, e mezza, & incorporata che sarà con l'altre cose, si ponerà a raffreddare, accioche l'vnguento non perda di colore, & il minio sia fatto di pura biacca.

Vnguentum Tripharmacum Mes. alias de Litharg.

RECIPE Olei veteris, lib. duas, Lithargirij tenuissimè triti, aceti, an. lib. vnam Coquantur simul igne lento ad conuenientem crassitiem vnguenti.

A far l'Vnguento Triafarmaco di Mesue, ouero di Litargirio.

PIglia oglio vecchio libre due, litargirio pesto sottilissimamente, aceto, di ciascheduno libra vna, fà cuocere insieme à fuoco lento sin, che sia ridotto à forma d'vnguento.

Vnguentum Pectorale.

RECIPE adipis Gallinæ, medullæ vituli, butyri, recentis, lotis ex aqua viol. an. vnc. vnam, & semis, mucilaginis, sem. psillij, Tragacanthæ, sem. lini, fœnu Græci, Gummi arabici, Olei violarum, o. of amygdalarum dulcium, an. vnc. 1.

Ceræ albæ quantum satis fuerit, conficiatur Vnguentum.

A far Vnguento Pettorale.

PIglia grasso di gallina, medolla di vitello, butiro fresco lauato con acqua di viole, di ciascheduno once vna, e mezza, mucilaggine di seme di psillio, di draganto, di seme di lino, di fien greco, gomma arabica, oglio violato, oglio di mandole dolci, di ciascheduno once vna, e con cera bianca, quanto basti, fà vnguento.

La midolla di vitello, auanti che s'incorpori con gl'altri liquori, sia prima disfatta al fuoco, & colata, il seme di lino, di psillio, & di Fien greco, sieno sani, & ciascheduno sia al peso di due dramme, & si metteranno infusione in once sei di acqua d'orzo, & cauarne la mucilaggine, con la quale si mescolarà li draganti, & la gomma arabica. Et la cera sia al peso di vn'oncia, e mezza.

Vnguentum stomachium Mes.

RECIPE Olei rosati, lib. 1. & semis, Ceræ mundæ vnc 4. Rosarum rub. Mastiches, an. drac. viginti, fol. absinthij sicci, drach. quindecim, Spicæ Indiæ, drach. decem.

Cera, & Oleum, aqua rosata Stillaticia pluries abluantur igne prius dissoluta, deinde rursus dissoluantur, & abluantur cum vino veteri, & austero, succo cotoneorum, & modico aceti, postremo reliqua immisceantur, in tenuissimum puluerem redacta, & conficiatur Vnguentum.

A far l'Vnguento stomachale secondo Mes.

PIglia oglio rosato libra vna, e mezza, cera monda once quattro, rose rosse, mastice, di ciascheduno dramme vinti, foglia d'assentio secco dramme quindici, spica d'india dramme dieci, laua spesso la cera con acqua rosa stillata, hauendole prima liquefatte, poi si dissoluino di nuouo, & si lauino con vino vecchio, succo di cotogni, e con vn poco d'aceto, & in vltimo s'aggiongi l'altre cose ridotte in poluere sottilissima, e se ne faccia vnguento.

Vnguentum aliud stomachicum.

R Ecipe Olei absinthij, Nardini, Mastichini, an. vnc. quatuor, Rosarum rub. Coraliorum rub. caryophillorum, cinamomi, ligni aloes, Mastiches, menthæ, Schœnanthi, an. drach. duas, ceræ quantum satis fuerit, conficiatur Vnguentum ex arte.

A far altra sorte d'vnguento stomacale.

P *Iglia oglio d'assentio, oglio nardino oglio di mastice, di ciascheduno once quattro; rose rosse, coralli rossi, garofani, cinamomo, legno aloè, mastice, menta, & schinanto, di ciascheduno dramme due, & cera, quanto basti per far vnguento.*

Nel sudetto vnguento, si ponerà tanta cera, quanto sia al peso di quattro once.

Vnguentum Aureum.

R Ecipe Olei communis, lib. duas, & semis, Ceræ citrinæ vnc. sex, Terebinthinæ, vnc. duas, resinæ pineæ, colophonię, an. vnc. vnam, & semis, Thuris, mastiches, an. vnc. vnam, Croci, drac. vnam.

Oleum, & Ceram primum ad ignem lentum liquato, deinde Terebinthinam addito, & modicum feruore finito, mox vbi calor remitti cœperit, reliqua in tenuissimum puluerem redacta, & cribro excreta inijcito, postremo Crocum rudicula crebro agitando.

A far l'Vnguento aureo.

P *Iglia oglio commune libre due, e mezza, cera citrina once sei, trementina once due, resina de pino, colofonia, di ciascheduno once vna, e mezza, incenso, mastice, di ciascheduno once vna, zaffarano dramma vna, fa squagliar prima l'oglio, & cera a fuoco lento, poi aggiongi la trementina, e gli farai dare vn bollore, e quando il calore cominciarà a minuirsi, all'hora aggiungi l'altre cose peste sottilmente, & all'vltimo il Zaffarano maneggiandolo con il menatore.*

Vnguentum basilicum magnum Mes.

R Ecipe Ceræ albæ, resinæ pini, seui Vaccini, picis Naualis, Terebinthinæ, Thuris, Myrrhæ, Colophoniæ, an. part. æquales, Olei quantum satis sit, confice Vnguentum.

A far l'Vnguento basilico maggiore di Mesue.

P *Iglia della cera bianca, rasina de pino, del seuo vaccino, della pece nauale, della termentina, incenso, mirra, colofonia, di ciascheduno parti vguali, oglio quanto basta, & fa vnguento.*

Si pigliarà l'incenso, & la mirra, & se ne farà poluere la quale si mescolarà con gl'altri ingredienti, già liquefatti insieme. L'oglio sia al peso di vna libra, & di ciascheduno ingrediente, al peso di tre once.

Vnguentum basilicum minus Mes.

R Ecipe Resinæ, picis, ceræ, an. part. ęquales, Olei, quantum satis fuerit, confice vnguentum.

A far l'Vnguento basilico minore di Mesue.

P *Iglia rasina, pece, cera, di ciascheduno parti vguali, oglio quanto basta, e fà vnguento.*

Vnguentum è calce simpl.

R Ecipe calcis viuæ, quantum libuerit. Abluatur septies Aqua rosacea, deinde cum olei rosati, omphacini iuxta quantitate, tandiu agitetur, dum formam vnguenti accipiat, adde albuminis ouorum, & cerę, quantum satis fuerit.

A far l'vnguento di calce semplice.

P *Iglia calce viua, quanto ti pare, & lauala sette volte con acqua rosa, e poi mestica con conueniente quantità d'oglio rosato, onfacino tanto, che pigli forma a'vnguento, & all'hora aggionge chiara d'oua, e cera quanto basti.*

L'oglio

L'oglio sia al peso d'vna libra, & la calce, & la cera bianca, tre once per sorte.

Vnguentum è calce compos.

Recipe Olei rosati completi, lib. vnam, & semis, olei rosati omphacini, seui Vitulini, Lithargirij, an. vnc. sex, succi plantaginis, solatri, Lactucæ, an. vnc. quatuor, cerussæ, vnc. duas, & semis, calcis viuæ tenuissimè pulueratæ, & decies lotæ, vnc. duas, pompholygis, seu Tutiæ, drach. duas, adeps, & oleum decoquantur cum succis, dum succi absumpti sint, deinde colentur, tum adde. Ceræ albæ quantum satis fuerit, Vnguenti Rosati, vncias tres.

Bulliant rursus modicum, postea ab igne deposita rudicula agitentur, & mineralia tenuissimè trita immisceantur, dum vnguenti consistentiam acquirant.

A far l'Vnguento di calce composto.

Piglia oglio rosato completo libra vna, e mezza, oglio rosato onfacino, seuo di vitella, litargirio, di ciascheduno once sei, succo di piantagine, di solatro, di lattuca di ciascheduno once quattro, biacca once due, e mezza, calce viua pesta sottilmente, & lauata dieci volte once due, tutia dramme due, il seuo, l'oglio si cuocino con i sughi, fin che siano consumati; poi si colino, & all'hora metteci cera bianca quanto basti, & vnguento rosato once tre fa bolire di nuouo ogni cosa vn poco, e poi leuata dal fuoco, maneggia con menatore, & mescolaci li minerali ridotti in poluere sottilissima fin tanto che habbia consistenza d'vnguento.

Vnguentum ad Vermes.

Recipe Centauri minoris, persicariæ, fol. persici, abrotanti, absinthij, Rutæ an. manip. vnum, aloes succotrinæ, fellis Taurini, succi Porri, an. vnc. duas, & semis pulpæ colocinthidis, farinæ Lupinorum, an. vnc. mediam, dictami cretici, radicum dictami albi, ligni aloes, scobis cornu cerui, Myrrhæ, an. drachm. duas, olei absinthij, quod satis est.

Contritis omnibus, quæ teri opus est, & aceto acerrimo conspersis, addita ceræ iusta quantitate, conficiatur Vnguentum.

A far Vnguento contro Vermi.

Piglia centaurea minore, persicaria, foglia di persichi, abrotano, assentio, di ciascheduno manipolo vno; aloè succotrino, fele di toro, succo di porro, di ciascheduno once due, e mezza, polpa di coloquintida, farina di lupini, di ciascheduno once mezza, dittamo di candia, radiche di dittamo biãco, legno aloè, limatura di corno di ceruo, mirra, di ciascheduno dr. due, oglio d'assentio quanto basti. Et hauendo pestato le cose, che bisogna pestare, & lauato con aceto forte, & aggionto la quantità di cera, che bisogna, se ne faccia vnguento.

Quando si vorrà fare il sudetto vnguento, si pigliarà vna libra d'olio d'assentio, col quale si farà il succo di porri, la centaurea, la persicaria, le foglie di persico, l'abrotano, l'assentio, & la ruta, le quali sieno fresche, & poi si pestaranno irrorate col vino, & poi si colarà, & della colatura si aggiungerà due once di cera liquefatta, con gl'altri ingredienti, sottilmente poluerizzati, & in fine il fele di toro.

Vnguentum aliud ad Vermes.

Recipe Olei amygd. amarum vnc. duas, succi foliorum persicæ, Matricariæ, an. vnc. vnam, aloes succotrinæ, fellis Taurini, an. vnc. semis, rosarum rub. farinæ Lupinorum, cornu cerui vsti, an. drach. duas, aceti parum, ceræ quantum satis est, paretur vnguentum.

A far l'altro Vnguento contro Vermi.

Piglia oglio di mandole amare once due, succo di foglia di persiche, matricaria, di ciascheduno once vna, aloè succotrino, fele di toro, di ciascheduno once mezza, rose rosse, farina di lupini, corno di ceruo vsto, di ciascheduno dramme due, vn poco d'aceto, & cera, quanto basti per vnguento.

Prima si faccia bollire l'olio con li succhi, & poi s'aggiungerà oncia mezza di cera, & an-

& anco l'altre cose poluerizzate, & il fele di toro, & poi si terrà à fuoco lento, fin tanto, che sia risoluta l'humidità superflua, & habbia pigliato forma d'vnguento.

Vnguentum ad Scabiem.

Recipe Olei laurini, vnc. 3. succi Limonum, plantaginis, fumariæ, an. vnc. vnam, salis communis vnc. 1. adipis, suilli, drach. quinque, litargirij, drachmas 3. Thuris purissimi, drachm. 2. cerę, quod satis fuerit.

Oleum adipem, & ceram ad ignem lentum liquato, & cum succis coquito ad succorum absumptionem, postremo addito pulueres tenuissimè leuigatos, & confice Vnguentum.

A far l'Vnguento per la rogna.

Piglia oglio laurino once tre, succo de limoni; di piantagine, di fumoterra, di ciascheduno once vna, sal commune once vna, songia di porco dramme cinque, litargirio dramme tre, incenso purissimo dramme due, cera quanto basti, fà dissoluere l'oglio, la songia, e la cera, à fuoco lento, aggiongi li sughi, e cuoceli fin che siano consumati, & in vltimo le polueri poluerizzate bene, & fanne vnguento.

Quando si vorrà fare il sudetto vnguento, li si metterà once mezza di cera bianca.

Vnguentum aliud mitius ad Scabiem.

Recipe Terebinthinæ sępius lotę, vnc. quatuor, Butyri recentis, & loti, vnc. duas, succum Citrangulorum tritum, vitellos Ouorum numero 3. Olei Rosati vnc. vnam.

Commistis omnibus fiat Vnguentum.

A far Vnguento più gentile per la rogna.

Piglia termentina lauata più volte once quattro, butiro fresco lauato once due, succo di cetrangoli numero tre, rossi d'oua numero tre, olio rosato oncia vna, mescola ogni cosa, & fà vnguento.

Vnguentum è Resina, vulgo Resinum vocatum.

Recipe resinę pini, Terebinthinæ, cerę citrinę, Olei, an. vnc. 5.

Cera, & resina Oleo prius dissoluantur, deinde addatur Terebinthina, omnia percolentur, & ad ignem lento bulliant vt decet.

A far l'Vnguento di Resina, detto Vnguento Rasino.

Piglia rasa di pino, termentina, cera citrina, & oglio, di ciascheduno once cinque dissolue la cera, e la resina nell'oglio, poi aggiongi la termentina, e cola, fà bollir à fuoco lento, tanto che basti.

Vnguentum album commune.

Recipe Olei Rosati compl. vnc. quatuor, Cerussę optimæ vnc. tres, Ceræ, vncias duas.

Liquefacta cera vna cum oleo adijciatur, Cerussa exquisitè trita, vt in vnguentum coeant, postremò aqua ros. lauetur vnguentum.

A far l'Vnguento bianco commune.

Piglia oglio rosato completo once quattro, biacca fina once tre, cera once due, dissolue la cera cō l'oglio, & poi aggiungi la biacca pesta sottilmente, & fà vnguento, il quale poi laua con acqua rosa.

Vnguentum album Camphoratum.

Recipe Olei rosati, Cerussæ, an. lib. 1. Ceræ albæ vnc. tres, album. ouorum, n. 6. Camphoræ aqua rosarum solutæ drachm. 2. Fiat vnguentum arte.

A far l'Vnguento bianco Canforato.

Piglia oglio rosato, biacca, di ciascheduno libra vna, cera bianca once tre, chiara d'oua numero sei, canfora dissoluta in acqua rosa dramme due, & se ne faccia vnguento.

Quan-

Quando si vorrà mettere la canfora nel sudetto vnguento, li si metterà, che sia preparata, cioè poluerizzata con vna goccia di oglio di mandole dolci.

Vnguentum Tetrapharmacum.

Recipe ceræ, colophoniæ, picis, medullæ vituli, an. vnc. 3. Olei, quod satis est.
Fiat Vnguentum omnibus commistis vt decet.

A far l'Vnguento Tetrafarmaco.

Piglia cera, colofonia, pece, medolla di vitello, di ciascheduno once tre, tant'oglio, che basti, mescola ogni cosa, & fà vnguento.
Mentre si vorrà fare il sudetto vnguento, li si metterà vna libra d'oglio.

Vnguentum Isis ex Paulo Aegineta.

Recipe colophoniæ, lib. duas, Ceræ citrinæ, Olei veteris, an. lib. vnam, Myrrhæ, aloes, Galbani, an. vnc. vnam & semis, succi rad. Dracunculi, æris combusti, Squammæ ęris, aristolochiæ rotundæ, salis armoniaci, Thuris, Ammoniaci, an. vnc. vnam, aluminis scissilis, drachm. 6. aceti quantum satis fuerit.

Quæ dissoluenda sunt in Aceto dissoluantur, & oleo, ceręe, & colophoniæ ad ignem liquatis admisceantur, postremo adijciantur pulueres. Quod si ceratum conficere volueris, tantum Olei, vnc. tres, immittito, & vlterius coquito.

A far l'Vnguento d'Isis di Paolo Egineta.

Piglia colofonia libre due, cera citrina, oglio vecchio, di ciascheduno libra vna, mirra, aloè, galbano, di ciascheduno once vna, e mezza, sugo di radiche di dragontea, rame bruciato, scaglie, di rame, aristolochia rotonda, sal'armoniaco, incenso ammoniaco, di ciascheduno onc. 1. alume scissile dr. sei, aceto quanto basti, nelquale si fanno dissoluere le cose, che si squagliano, aggiungendoui nel fuoco l'oglio, la cera, & la colofonia, & in fine le polueri. Et volendo far ceroto, metteci solamente tre oncie d'oglio, & continua à farlo cuocere più.

Vnguentum è Cyclamine, vel de Arthanita maius.

Recipe succi Cyclaminis, vel arthanitæ, lib. 3. Olei Irini, lib. duas, Butyri vaccini, succi cucumeris asinini, an. lib. vnam, Polipodij vnc. sex, pulpæ Colocynthidis vnc. tres, Euphorbij vnc. semis.

Arida tundantur, & macerentur in succis Oleo, & Butyro diebus octo in vase vitreato angustoris probè obturato, nona die semel feruenant, & colentur, adde sagapeni, aureos quinque seu drachm. sex, & scrup. duos, myrrhæ scrupolos octo. Dissoluantur hæc prius in aceto, deinde coquantur omnia rursum ad succorum ferè consumptionem, interea rudicula continuo agitentur, postea, adde Ceræ vnc. quinque, fellis vaccini, drac. sex, & scrup. duos. Ferueant iterum simul dum Cera liquata sit; postremo immisce sequentia, exactè contrita Scammonij, aloes. Mezerei, Turpethi, colocynthidis, an. drachm. sex, & scrup. duos, salis gemmæ, drach. 4. Euphorbij, piperis longi, Zingiberis, Chamæmeli, an. scrup. 8.
Conficè vnguentum ex arte.

A far l'vnguento di Ciclamine, ouero d'Artanita maggiore.

Piglia sugo di ciclamino, ouero d'artanita libre tre, oglio irino libre due, butiro vaccino, succo di cocomeri asinini, di ciascheduno libra vna, polipodio libra mezza, polpa di coloquintida once tre, euforbio once mezza, le cose secche si pestino, & si mettono à mollo ne i sughi, & nell'olio, & butiro dentro vn vaso vitriato, ben turato, ch'habbia la bocca stretta, per otto giorni, & nel nono se gli faccia dar'un bollore, & poi si coli, & s'aggiunga serapino dramme sei, & scropoli due, mirra scropoli otto, dissolui prima queste cose con aceto, & fà cuocere tanto, che siano del tutto consumati i sughi, menando spesso con la mescola, poi aggiungasi cera once cinque, fele uaccino dramme sei, & scropoli due, fà di nuouo bollire tanto, che la cera

sia squagliata, & poi s'aggiunga le cose seguenti peste sottilmente, cioè, scamonea, aloè, mezereo; turbit, coloquintida, di ciascheduno dramme sei, & scropoli due, salgemma dramme quattro, euforbio, pepe longo, zenzero, camomilla, di ciascheduno scropoli otto, & fanne vnguento.

Vnguentum è Cyclamino, vel de Arthanita minus.

RECipe Olei Irini, lib. duas, succi Cyclaminis, Mucilaginis, quæ è radice Filicis emulgetur, succi ebuli, an. vnc. nouem, succi extremitatem Tamaricis vnc. duas, bdellij, ammoniaci, an. vnc. vnam, & semis, oesipi humidæ, drach. quinque, Aceti, quod satis est ad hæc liquanda, Ceræ citrinæ vnc. sex. corticum rad. capparorum vnc. vnam, & semis spicæ vnc. semis. Confice vnguentum.

A far l'Vnguento di Ciclamino, ò d'Artanita minore.

PIglia oglio irino libre due, sugo di ciclamine, mucilaggine, che si caui dalla radica di felce, sugo d'ebuli, di ciascheduno once noue, sugo di cime di tamarice once due, bdellio, ammoniaco, di ciascheduno once vna, e mezza, esipo humido dramme cinque, aceto tanto, che basti à liquefare, cera citrina onc. sei, scorze di radiche di cappari once vna, & mezza, & fanne l'vnguento.

Quando si vorrà comporre il sudetto vnguento, primieramente si metteranno le radiche della felce in infusione nell'aceto per vn giorno naturale, & poi si colarà con buona, & forte espressione, & nella detta spremitura si aggiungerà li sopradetti succhi, & l'oglio, & si farà bollire al fuoco fino alla consumatione delli detti succhi, & poi si colarà, & doppo si metterà la cera, l'esipo humido, le gomme disfatte, & in fine la poluere.

Vnguentum infrigidans Galeni.

RECipe Olei rosati omphacini, lib. vnam, Ceræ albæ, vnc. tres. Liquefiant simul, deinde lauentur cum aqua frigidissima toties, dum benè albescant, postremo lauentur etiam modico Aceti.

A far l'Vnguento rinfrescatiuo di Galeno.

PIglia oglio rosato onfacino libra vna, cera bianca once tre, si dissoluino insieme; poi si lauino con acqua fredda tante volte, fin che diuentino bianchi, & in fine si lauino ancora con vn poco d'aceto.

Vnguentum Citreum, vel Citrinum.

RECipe Gersæ, seu Cerussæ serpentariæ, quæ ex radice Dracuntij conficitur, Amianti, idest Alaminis plumæ, an. vnc. vnam, Cerussæ vulgaris vnc. sex, Coralij albi. vnc. semis, vmbilici marini, Enhtali, idest, Purpuræ, Dentali, idest buccinæ, Tragacanthæ albæ, amyli, christalli, Thuris albi, Nitri, an. drachm. 3. Chrysocollæ, seu boracis non factitiæ, marmoris albi, an. drach. duas, Camphoræ, drach. 1. vmbilicis marini, & Tragacanthæ in mortario marmoreo pilo ferreo simul terantur tenuissimè, cętera sigillatim, & per pannum rarum omnia excernantur, postea accipe axungiæ porcinæ recentis non salitæ, lib. 1. & semis, adipi Gallinacei, vnc. 1.

Liquefiant adipes in vase duplici, & colentur, percolatis sensim inijce præscriptos pulueres, præter chrysocollam, & camphoram, & rudicula subigantur mox in citrea mala excauata immittantur, & ad ignem leuiter coquantur, & vbi feruere cœperint in idem, vas rursus reponantur, dum vero calor iam remitti cœperit inspergantur, chrysocolla, & camphora tenuissimè trita, & vbi in vnguentum concreuerint recondatur.

A far l'Vnguento Citrino.

PIglia gersa, ouero biacca di serpentaria, cioè il suo amido, che si fa di radica di dracontea, alume di piuma, di ciascheduno once vna, biacca ordinaria once sei, coralli bianchi once mezza, vmblici marini, entali, cioè purpure, dentali, cioè buccina, draganti bianchi, amido, cristallo, incenso bianco, nitro, di ciascheduno dramme tre, crisocolla, ouero borace vera, marmoro bianco, di ciascheduno dramme due, canfora dramma vna,

una, umbilici marini, & il draganto si pestino sottilmente in mortaio di marmoro con pistello di ferro, si passino per setaccio, poi piglia songia di porco fresco non salata once dicidotto, seuo di capra once vna, & mezza, grasso di gallina once vna, si dissoluino in vasi doppij, & si colino, & alla colatura à poco à poco aggiunge tutte le sudette polui, eccetto la crisocolla, & canfora, & si mettino in cedri incauati di dentro, & si ponghino à cuocere à fuoco lento; & quando hauer anno cominciato à bollire, si mettino vn'altra volta nel medesimo vaso, & quando il calore comincierà già à minuirsi, ci si aggiunghino la crisocolla, & canfora trita sottilissimamente, & quando sarà condensato, come vnguento, si riponghi.

Nel voler comporre il sudetto vnguento; prima si ridurrà in sottilissima poluere, tutte le cose atte da poluerizzare, & poi si pigliarà li grassi liquefatti in bagno maria, & mescolarli con la detta poluere, eccettuato la borace, & la canfora, & si metterà in bagno maria con il succo di due cedri, & si farà bollire fino alla consumatione del detto succo; & poi si leuarà dal fuoco, & li si aggiungerà la borace, & la canfora ridotte in poluere, & si lauaranno in vaso di vetro. Per il nitro si pigliarà il salgemma. Per il marmore, l'alabastro. Per il cristallo, il naturale, & non l'artificioso. Et l'alume di piumo, che sia adusta.

Vnguentum Dialthea maius.

Recipe Olei, lib. quatuor, radicum Altheæ, lib. duas, seminum Lini. Fœnu Græci, ceræ an. lib. vnam, Colophoniæ, Resinæ, scyllæ recentis, an. vnc. sex, Terebinthinæ, Gummi hædre, Galbani, an. vnc. duas. Radices optimè abluantur vnà cum seminibus Lini, & fœnu Græci, in aqua lib. octo, aut iusta quantitate diebus tribus, quarto die coquantur, donec crassam mucaginem emittant, quæ deinde exprimenda est, mox.

Recipe expressę Mucaginis libras duas. Coque vna cum oleo dum aquosè pars mucilaginis absumpta sit. Postremo cera addita, fiat Vnguentum.

A far l'Vnguento di Dialtea maggiore.

Piglia oglio libre quattro, radiche d'altea libre due, semi di lino, di fien greco, cera, di ciascheduno libra vna, colofonia, rasina, scilla fresca, di ciascheduno once sei; termentina, gomma d'edera, galbano, di ciascheduno once due. Laua bene le radiche, e con i semi di lino, e di fien greco, infondi in libre otto, ò altra conueniente quantità d'acqua per tre giorni, il quarto giorno si cuocino fin che faccino vna certa mucilaggine grossa, laquale si spreme, e si piglia di detta mucilaggine spremuta libre due, falla cuocere insieme con l'olio, fin che la parte acquosa della mucilaggine sia del tutto consumata; finalmente aggionga la cera, si faccia l'vnguento.

Volendo fare il sudetto vnguento, si pigli le radiche d'altea nette, e tagliare minutamente, e la scilla similmente tagliata, e col seme di lino, e fien greco, si mette anno in infusione nell'acqua per vn giorno naturale, e poi si caui la mucilaggine, laquale si mescoli con l'olio e poi si metta à fuoco lento, e maneggiare continuamente, fin che sia cotta la mucilaggine, e poi li si aggiunga la cera, la colofonia, la rasina, e liquefatti che saranno, e raffreddati alquanto, lor si aggiunga il galbano dissoluto, & incorporato con la terebentina, & in fine la gomma d'edera poluerizzata.

Vnguentum Dialthea minus.

Recipe olei, lib. quatuor, radicis altheæ, lb. duas, sem. lini, fœni Græci, ceræ, an. lib. vnam Resine, vnc. 6. Terebinthinę, vnc. duas. Radices prius lotę vnà cum seminibus contundantur, & macerentur in aquę lib. 8. siue iusta quantitate tribus diebus, quarto die coquantur, donec crassam mucilaginem emittant, tum postea exprimantur, mox.

Recipe expressæ Mucilaginis, lib. duas. Coquantur in Oleo, dum aquosa pars absumpta sit; demum cera addita fiat Vnguentum.

A far l'Vnguento di Dialthea minore.

Piglia olio libre quattro, radiche d'altea libre due, seme di lino, seme di fien greco, cera, di ciascheduno libra vna, rasina once sei, termentina once due. Le radiche prima lauate si pestino, e con i semi si mettino à mollo in libre otto d'acqua, ò giusta quantità per tre giorni, il quarto giorno si facciano cuocere fin; che facciano vna mucillaggine densa, & all'hora si spremino, poi piglia di detta mucilaggine spremuta libre due, e si cuocino in olio, fin che la parte acquosa sia à fatto consumata; poi aggiuntaui la cera, se ne faccia vnguento.

Vnguentum Alabastrinum.

Recipe Olei rosati omphacini, lib. vnam, & mediam, succi Chamęmeli recentis, vnc. quatuor, alabastri optimi, & purissimi, vnc. tres, succi rosarum recentium, succi radicum althęę, an. vnc. duas, succi Rutę recentis, succi Betonicæ, an. vnc. vnam, & mediam.

Puluerizetur subtiliter Alabastrum, & per noctem, & diem infundantur in Oleo Omphacino, deinde cum Cera alba optima quantum satis fuerit, ex omnibus conducatur vnguentum.

A far l'Vnguento Alabastrino.

Piglia oglio rosato onfacino libre vna, once otto, sugo di camomilla fresco once quattro, alabastro fino once tre, sugo di rose fresche, sugo di radiche d'altea, di ciascheduno once due, sugo di ruta fresco, sugo di Bettonica, di ciascheduno once vna, e mezza. L'alabastro si pesti sottilmente, e si facciano stare in infusione nell'olio onfacino per vintiquattro hore, poi con tanta cera bianca, che basti, d'ogni cosa se ne faccia vnguento.

Vnguentum rubrum Camphoratum.

Recipe olei rosati lib. vnam, & vnc. octo, sandycis, vnc. tres, & semis, Lithargyrij, vnc. 2. Cerę, vnc. duas, Aestate, Hyeme, vnc. vnam, cerussæ, vnc. vnam, & semis. Pompholigis, Camphorę, an. drac. 3.

Fiat Vnguentum ex arte in pila plumbea, pistello plumbeo.

A far l'Vnguento rosso Canforato.

Piglia olio rosato libra vna, & once otto, sandice once tre, e mezza, litargirio once due, cera once due, se sarà d'estate, se sarà d'inuerno once vna, cerusa once vna, e mezza, pompholigie, canfora, di ciascheduno dramme tre. Si faccia vnguento secondo l'arte in mortaio di piombo.

Vnguentum Aragon.

Recipe Olei communis, libr. quinque, Cerę, lib. vnam, & vnc. tres, pulicarię maioris, minoris, Laureole, an. vnc. nouem, mastiches, olibani, an. vnc. septem, Nepitæ, foliorum cucumeris agrestis, an. lib. mediam, Rosmarini, maioranæ, rad. ari, Serpilli, Rutæ, rad. Cucumeris agrestis, an. vnc. quatuor, & semis, butyri, vnc. quatuor, foliorum Lauri, Saluiæ, Sabinæ, adipis vrsini, olei Laurini, an. vnc. 3. Pirethri, Euphorbij, Zingiberis, Piperis, olei petreoli, an. vnc. 1. Olei muscellini, vnc. mediam.

Herbæ, & radices Maio mense collectæ, & fortiter contusæ ponantur in oleo per septem dies, octauo autem die super ignem ponantur, & cum bullire incœperint, addantur oleum Laurinũ, butyrum, adeps vrsinus, & cera, qua liquefacta, adde Petreolum, & muscellinum, postea mastichem, & olibanũ, Zingiberi, piper, Pyrethum, & Euphorbium & tunc ab igne deponatur, & recondatur.

A far l'Vnguento Aragon.

Piglia dell'olio commune libre cinque, della cera libra vna, & once tre, pulicaria maggiore, e minore, laureola, di ciascheduna once noue, mastice, incenso, di ciascheduno once sette, nepeta, foglia di cocomeri saluatichi, di ciascheduno lib. mezza, rosmarino, maiorana, radica d'iari, serpillo, ruta, radica di cocomero saluatico, di ciascheduno once quattro, e mezza, butiro once 4. foglia di lauro, saluia, sauina, grasso d'orso, olio laurino, di ciascheduno once tre, piretro, euforbio, zenzero, pepe, olio petrolio, di ciascheduno once vna, olio muscellino once mezza, l'herbe, & radiche colte nel Mese di Maggio, e peste bene si mettino nell'olio per sette giorni, l'ottauo giorno si mettino sopra il fuoco, & quando haueranno cominciato à bollire s'aggiunghino, l'olio

lio laurino, butiro, grasso d'orso, & cera, la quale essendo squagliata, aggiongi l'olio di petroleo, e muscellino; poi la mastice, l'incenso, zenzero, pepe, pilatro, & l'euforbio, & all'hora si leui dal fuoco, e si riponghi.

DE EMPLASTRIS.

Emplastrum è crusta Panis.

RECIPE crustæ panis tostæ, & in Aceto maceratæ, vnc. duas, Olei, Mastichini, Cydoniorum, an. vnciam vnam, menthæ, mastiches Spodij, Coralij rub. Santali albi rub. an. drach. vnam, Farinæ hordei, quod satis est.

Fiat Emplastrum citra ignem, nisi forte Ceram adijcere libuerit.

DELLI EMPIASTRI.

A far l'Empiastro di Crosta di Pane.

PIglia crosta di pane tosto ammollita, bene nell aceto once due, olio masticino, & di cotogni, di ciascheduno once vna, menta, mastice, spodio, coralli rossi, santali bianchi, e rossi, di ciascheduno dramme vna, farina d'orzo, quanto basta, & se ne faccia empiastro senza fuoco, se a sorte non bisognasse metterci la cera.

Chi vorrà fare il sudetto empiastro, che sia alquanto tenace, & non pigli di muffa, si pigliarà due once di olio, & dramme due di cera bianca, & si metteranno al fuoco, fin che sia liquefatta la cera, & poi si aggiungerà la crosta di pane, la quale sia stata prima abbruciata, poi bagnata nell'aceto, & pestata bene, & poi la poluere, & oncia mezza di farina d'orzo.

Emplastrum è Meliloto.

RECIPE Meliloti, Ceræ, an. vnc. sex, Sepi Caprini, Resinæ, an. vnc. duas, & semis, Terebinthinæ, vnc. vnam, & semis, Ammoniaci, drach. decem, Styracis, Bdellij, an. drach. 5. florum Chamæmeli, comarum absinthij, sampsuci, fœnu Græci, baccarum Lauri, rad. Altheæ, sem. Apij, ammeos, Cardamomi, Ireos, Spicæ Nardi, Cyperi, Cassiæ ligneæ, an. drach. vnam, & semis, Ficus pingues, num. duodecim, Olei maioranæ, Nardini, an. quantum satis fuerit.

Decocti Chamæmeli, Meliloti, & fœnu Græci, quantum sufficit, in quo conferenda contrita immittantur, & coquantur, mox addantur Olea, Sepum, Terebinthina, & Gummi in Aceto prius dissoluta, postremo radices Altheæ, & Caricæ seorsim optimè coctæ, contusæ; & per cerniculum transmissæ. Omnibusque diligenter commistis fiat Emplastrum.

A far l'Empiastro di Meliloto.

PIglia meliloto, cera, di ciascheduno once sei, seuo di capra, resina, di ciascheduno once due, e mezza, termentina once vna, e mezza, ammoniaco dramme dieci, storace, bdellio, di ciascheduno dramme cinque, fiori di camomilla, cime d'assentio, sansuco, fien greco, bacche di lauro, radiche d'altea, seme d'appio, ammi, cardamomo, ireos, spico nardo, cipero, cassia in legno, di ciascheduno dramme vna, e mezza, fichi pastosi numero dodici, olio di maiorana, nardino quanto basti. Del decotto di camomilla, meliloto, e fien greco, quanto basti, nel quale si mettino le cose da pistare essendo pesto, e si cuocino, poi s'aggiunghino li olij, il seuo, la termentina, e le gomme dissolute prima in aceto, & vltimamente le radiche d'altea, & i fichi cotti bene da per loro, & acciaccati, e passati per setaccio. Et hauendo mescolato ogni cosa insieme con diligenza se ne faccia empiastro.

Nel voler fare il sudetto empiastro, si deue pigliare li fiori di meliloto, fiori di camomilla, cime d'assentio, sansuco, fien greco, bacche di lauro mondate, & in vece delle radiche d'altea l'istessa quantità del suo proprio seme, il seme d'appio, d'ammi, il cardamomo, l'iride, lo spico nardo tagliato minutamente. Il cipero, la cassia in legno li quali si ridurranno in sottilissima poluere. L'ammoniaco, & il bdellio sieno dissoluti nell'aceto, e poi ridurli à cottura, e poi incorporarli con la storace, e con la terebentina. Li fichi si cuoceranno nel decotto, e poi passarli per setacccio. L'olio nardino, e di maiorana al peso di vna libra per sorte, nelli quali s'aggiungerà la cera, il seuo caprino,

e la resina, e dopò che saranno liquefatti, e raffreddati alquanto, se li metterà la polpa de' fichi, e poi la terebentina, e la storace; incorporate con le sudette gomme, & in fine la poluere; e si farà diligenza di far risoluere l'humidità, auanti che sia finita l'vnione di detto empiastro.

Emplastrum Diaphœnicum frigidum relatum ad Alex. ex Mesue.

Recipe Olei rosati, vnc. quindecim, dactilorum nondum planè maturorum sine ossibus vnc. quinque, Ceræ vnc. quatuor, carnium Cotoneorum, vnc. vnam, & semis, Panis biscotti, vnc. vnam, Styracis calam, Mastiches, Ladani, Acaciæ, succi Vuæ acerbæ, florum Lambruscæ, Rosarum rub. Santalorum citrinorum, Mirrhæ, Trochiscorum Ramich, ligni Aloes, an. vnc. semis.

Vini Austeri quantum satis est ad infundendum, qua infundi desiderant.

A far Empiastro Diafenico frigido attribuito ad Aless. secondo Mes.

Piglia oglio rosato once quindici, dattoli alquanto acerbi senz'osso once cinque, cera once quattro, polpa di cotogni once vna, e mezza, pane biscottato once vna, storace calamita, mastice, laudano, acacia, sugo d'agresta, fiori di lambrusca, rose rosse, sandali citrini, mirra, trochisci di ramich, legno aloè, di ciascheduno once mezza. Vino austero quanto basti à metter'in infusione quello che si desidera.

La polpa de cotogni si cuocerà nel vino rosso, che sia perfettamente buono. La polpa delli dattoli, & il pane biscottato, si metteranno à mollire nel detto vino, poi pestarli, e passarli per setaccio. La storace calamita, e l'acacia, sieno liquefatti con l'istesso vino, e poi mescolarui il succo di agresta condensato. Poi si pigliarà tutte queste cose, e si metteranno à fuoco lento, sin tanto che sia risoluta la loro humidità superflua, e poi mescolarui gl'altri ingredienti atti da ridurre in poluere, con la loro graduatione; e finalmente con aggiungerui la cera liquefatta con l'olio, se ne formi detto empiastro.

Emplastrum Diaphœnicum calidum Mes.

Recipe olei ros. Nardini, an. vnc. quatuor, ceræ, vnc. duas liquefiant simul, deinde accipe, Dactylorum siccorum, num. quadraginta, Panis biscocti, drach. quinque. Macerentur in vino austero duobus diebus, postea.

Recipe carnium cotoneorum in Vino coctorum vnc. vnam. Contundantur exactissimè cum pane, & dactilis, deinde misceantur cum reliquis prius eliquatis, mox iniice, quæ sequuntur optimè trita, masticheș, Absinthij romani sicci, Thuris, an. drachm. duas, & semis, ladani, drachm. duas, ligni Aloes, mirrhæ, macis, aloes, acaciæ, trochiscorum Galliæ mosch. Spicæ, trochiscorum ramich, Calami aromatici, an. drach. 1.

Omnibus diligenter commistis, fiat Emplastrum.

A far l'Empiastro Diafenicon caldo secondo Mes.

Piglia oglio rosato, oglio nardino once quattro, cera once due, dissolui insieme, poi piglia dattoli secchi numero quaranta, pane biscottato dramme cinque. Si mettino per dieci giorni à macerar'in vino austero, poi.

Piglia once vna di polpa di cotogni cotti nel vino. Si pestino con diligenza col detto biscotto, e dattoli, e si mescolino con le cose dette di sopra, poi metteci le cose seguenti hauendole prima peste benissimo, cioè mastice, assentio romano secco, incenso, di ciascheduno dramme due, e mezza, laudano dramme due, legno aloè, mirra, mace, aloè, acacia, trochisci di galla moscata, spica, trochisci di ramih, calamo aromatico, di ciascheduno dramme vna. incorporata che sarà ogni cosa insieme, se ne faccia empiastro.

Emplastrum è baccis Lauri.

Recipe baccarum Lauri, vnc. 2. Thuris, mastiches, myrrhę an. vnc. 1. Cyperi, Costi, an. vnc. semis, mellis percolati, quantum satis fuerit ad cogendum.

A far

A far Empiastro di Bacche di Lauro.

PIglia bacche di lauro once due, incenso, mastice, mirra, di ciascheduno once vna, ciperi, costo, di ciascheduno once mezza, mele colato, quanto che basti à incorporarlo insieme, e fanne empiastro.

Volendo comporre il sudetto empiastro, auuertasi che il mele deue essere al peso di vna libra, e mezza.

Emplastrum filij Zacchariæ.

REcipe ceræ citrinæ, medullæ cruris Vaccæ, Adipis Anatis, Gallinæ, Mucilaginis, sem. lini, quod satis fuerit.

Efficacius erit, si Mucilagines, Altheæ, & fenu Greci addideris, & pro oleo lini, oleum Cheirinum substituas. Efficacissimum si Oesipi, & glutinis piscium, parem alicui mucilaginum portionem adiunxeris.

A far Empiastro del figlio di Zaccaria.

PIglia cera citrina, medolla digamba di vaccina, grasso d'anitra, e digallina, mucilaggine di seme di lino, di ciascheduno once tre, olio di seme di lino, quanto basti. Hauerà più virtù, se gli si aggiungeranno, mucilaggine d'altea, e fien greco, e se si metterà olio cheirino in luogo d'olio di lino, e molto meglio sarà, se si aggiungerà simil quantità d'esipo, ò isopo humido, & colla di pesce.

Si pigliarà il seme di lino, il fien greco, e le radiche d'altea minutamente tagliate, e con vna libra d'acqua commune si cauarà la mucilaggine, laquale si mescoli con sei once di olio di cheiri, e col grasso di anetra, di gallina, e midolla di vaccina, si metteranno al fuoco, fin tanto che sia consumata l'humidità superflua, e poi si colarà con aggiungerui la cera.

Emplastrum Sinapismum Mes.

REcipe Caricarum pinguium par. vnam, macerentur in aqua tepida horis 24. ac[illegible] de valde exprimantur, vt nullus in eis hum[illegible] superfit, postea sinapi tritum cum A[illegible] p[illegible] portione commisce diligenter.

Efficacius erit, si Sinapis partes duæ, Ficum vna commisceantur. Mitius autem, si Sinapi vnà tantum parte, & caricarum dupla portione constet.

A far Empiastro Sinapismo di Mesue.

PIglia fichi secchi grassi parte vna. Si mettino à mollo nell'acqua tepida per vintiquattro hore, poi si spremino in modo, che non vi resti acquosità veruna, poi mescola altretanto di senapa trita, & infusa con aceto. Sarà più efficace, se si metteranno insieme due parti di senapa con vna sola di fichi, mà sarà più piaceuole, se metterai vna parte di senapa.

Emplastrum gratia Dei inscriptum.

REcipe Resinæ, lib. vnam, Terebinthinę, lib. semis, ceræ albæ, vnc. 4. Mastiches, vnc. vnam Verbenæ, Betonicæ, pimpinellæ, an. scrup. 1.

Herbæ virides tusę in vino albo generoso coquantur ad consumptionem tertiæ partis, colentur, & exprimantur, deinde immittę ceram, resinam, & Mastichem. bulliant simul, interea continuo agitentur, donec optimè commista sint, postremo vbi ab igne deposita fuerint, adde Terebinthinam, & totum rudicula agitando assiduè fiat Emplastrum.

A far Empiastro chiamato gratia Dei.

PIglia resina libra vna, termentina libra mezza, cera bianca once quattro, mastice once vna, verbena, bettonica, pimpinella, di ciascheduno scropolo vno. L'herbe verdi acciaccate in vino bianco buono si cuocino fin alla consumatione della terza parte, si colino poi, & si spremino, poi metteci cera, resina, & mastice, fà bollire ogni cosa insieme, e mena sempre fin che sia ben'incorporata insieme, & hauendola leuata dal fuoco, aggiungi la termentina, e menando con diligenza fanne empiastro.

Il mastice si darà in fine, accompagnato, e liquefatto nella terebentina.

Emplastrum Isis ex Galeno.

Recipe Aceti acris, lib. vnam, & semis, ceræ citrinæ, lib. vnam, Olei antiqui, vnc. nouem, Terebinthinæ, Colophoniæ, an. vnc. sex, Myrrhæ, aloes, Galbani, an. vnc. vnam, & sem. Squammæ æris, ærugi-nis rasilis, aristolochiæ rotundæ, Thuris, Salis Armoniaci, æris vstæ, aluminis combusti, Ammoniaci, an. vnc. vnam. Misce, fiat Emplastrum Quidam addunt Dracunculi radic. vnc. 1.

A far Empiastro d'Isis secundo Galeno.

Piglia aceto forte once dicidotto, cera citrina libra vna, olio vecchio once noue, termentina, colofonia, di ciascheduno once sei, mirra, aloè, galbano, di ciascheduno once vna, e mezza, scaglia di rame, arugine rasile, aristolochia tonda, incenso, sale armoniaco, rame arso, ammoniaco, di ciascheduno oncia vna, si mescoli, & si faccia empiastro.

Alcuni v'aggiungono vn'oncia di radica di dragontea.

DE EMPLASTRIS
Quæ vulgo cera dicuntur.

Ceratum è Bettonica Magistrale.

Recipe Betonicæ, pimpinellæ, agrimonij, saluiæ, pulegij, Mille folij, Consolidæ maioris, Centauræ min. Matris syluæ, Resinæ pini, an. vnc. sex. Gummi Elemi, vnc. duas, Terebinthinę, Ceræ albæ, an. drach. octo, Iridis, Aristolochiæ rotundæ, an. drach. sex, Thuris, Mastiches, an. drach. tres, Olei abietini vnc. quinque, Vini albi optimi, lib. quinque, aut pluries si compositionis modus requirat.

Herbæ diligenter tusæ die vno in Vino macerentur, deinde bulliant dum tertia pars consumpta sit, & colentur, tum adijce paulatim reliqua ex arte, & bulliant ad iustam consistentiam cerati.

DELLI CEROTI.

A far il Ceroto di Bettonica Magistrale.

Piglia bettonica, pimpinella, agrimonia, saluia, puleggio, mille foglie, consolida maggiore, centaurea minore, matre selua, rasa di pino, di ciascheduno once sei, gomma elemi once due, termentina, cera bianca, di ciascheduno dramme otto, iride, aristolochia tonda, di ciascheduno dramme sei, incenso, mastice, di ciascheduno dramme tre, olio d'abeto once cinque, vino bianco buono lib. cinque, ò più se bisognerà. L'herbe peste bene, si mettino à mollo nel vino per vn giorno, & si faccino bollire fin che scemino per vn terzo, poi si colino, & all'hora aggiunge à poco à poco il resto secondo l'arte, & si facciano bollire fin c'habbiano consistentia di cero'o.

Ceratum gratia Dei ex Praposito.

Recipe Bettonicæ, pimpinellæ, Verbenæ viridis, an. manip. vnum. Consundantur optimè, & bulliant in vino albo generoso dum tertia consumpta sit, colentur colato vino adde. Resinæ, lib. 1. Terebinthinæ, lib. sem. Ceræ vnc. 4. mastiches pulueratæ, vnc. 1.

Bulliant ad iustam consistentiam Cerati.

A far il Ceroto gratia Dei del Prepósito.

Piglia bettonica, pimpinella, verbena verde, di ciascheduno manipolo vno, si pestino benissimo, & si faccino bollire in vino bianco buono fin'alla consumatione del terzo, si colino, & alla colatura s'aggiunga libra vna di rasa di pino, termentina libra mezza, cera once quattro, mastice polueri zata once vna. Si facciano bollire fin che habbia corpo di cero'o.

Il mastice si darà in fine, cioè, dopo che sarà consumata l'humidità superflua.

Ceratum è Gummi Elemi Magistrale.

Recipe Gummi Elemi, vnc tres, opoponacis, vnc. duas, Ceræ, Resinæ pini, an. vnc. 1. bdellij vnc. mediam.

Gummi dissoluantur in vino, ex arte fiat Ceratum.

A far il Ceroto di Gomma Elemi Magistrale.

Piglia gomma elemi once tre opoponaco once due, cera, rasa di pino, di ciascheduno

dunoncia vna, bdellio once mezza. Le gomme si dissoluino nel vino, & si faccia ceroto secondo l'arte.

Ceratum è Gummi Elemi conciliatoris differentia 181.

Recipe ceræ, drach. sex, succi bettonicę. drach. quinque, Resinæ, drachm. 4. Terebinthinæ, drach. 3. Ammoniaci, gummi Elemi, an. drach. 2.
Misce, & fiat Ceratum.

A far il Ceroto di Gomma Elemi del Conciliatore.

Piglia cera dramme sei, sugo di bettonica dramme cinque, rasa di pino dramme quattro, termentina dramme tre, ammoniaco, gomma elemi, di ciascheduno dramme due, mescola, e fà ceroto.

Il succo di bettonica si lasciarà consumare col dissoluere l'ammoniaco, & poi si vniranno ogni cosa.

Ceratum è Matresylua.

Recipe betonicæ, & matrisyluæ viridis, an. vnc. tres. Contundantur, & macerentur per diem in vino albo generoso, bulliant ad tertię partis consumptionem, colentur, & in Vino colato dissolue. Resinę pini, & Terebinthinæ, ceræ nouæ, vnc. sex, Olei rosati, vnc. quatuor, Gummi Elemi, vnc. duas. Bulliant ad Cerati consistentiam addendo sub finem masticheS, Thuris, pulueratorum, an. vnc. 1. Fiat Ceratum ex arte.
Aduertendum est Terebinthinam, mastichem, & Thus nullam pacti coctionem, ideo addenda esse, vbi ab igne subductum medicamentum fuerit.

A far il Ceroto di Matreselua.

Piglia bettonica, & matreselua verde, di ciascheduna once tre, pestale bene, & infonde in vino bianco buono per vn giorno, poi cuoci tanto, che scemi per vn terzo, cola, & nella colatura dissolui rasa di pino, termentina, cera nuoua, di ciascheduna once sei, olio rosato once quattro, gomma elemi once due, fà bollire a modo di ceroto, & nel fine aggiunge mastice, incenso poluerizzati, di ciascheduno once vna, si faccia ceroto secondo l'arte. Ma bisogna sapere, che la termentina, mastice, & incenso non si deuono cuocere, però s'aggionghino, quando il ceroto sarà leuato dal fuoco.

Ceratum Diachalciteos, vulgo Diapalma vocatum.

Recipe Olei veteris, Lithargyrij argentei, an. lib. tres axungiæ depuratæ, lib. 2. Chalcithidis siue Vitrioli, vnc. quatuor. Liquefactis igni axungiæ, & oleo permisce Lythargyrium, & chalcitidem, siue Vitriolum, mouendo continuo ramis palmæ recentibus dempto prius cortice, verum vbi pars rami medicamento immissa calore exarescat abscindatur, & reliqua adhuc recens immittatur, coquatur ad conuenientem crassitiem, iniecto inter coquendum ramo Palmæ viridis minutim inciso.
Hæc Galenus, & Mes. sed efficacius fortasse medicamentum erit, si pro ramo inciso succus ex eodem expressus adijciatur.

A far il Ceroto Diacalciride, volgarmente chiamato Diapalma.

Piglia olio vecchio, litargirio d'argento, di ciascheduno libre tre, songia purgata libre due, calcite, ouero vitriolo once quattro. Hauendo squagliato al fuoco la songia, & olio, mescola il litargirio, & vitriolo, menando sempre con rami freschi di palma spogliati dalla scorza, ma quando parte di detto ramo messa dentro il medicamento si seccasse per causa del calore, si tagli, & si metta l'altra, che restara fresca, si faccia cuocere à conueniencia di ceroto, mettendoci dentro mentre si cuoce vn ramo di palma verde tagliato in parti minute. Così dicono Galeno, & Mesue, ma il medicamento sarà più efficace, se nel luogo del ramo tagliato, si metterà il sugo cauato da esso.

Oxicrocium.

Recipe Ceræ, Colophoniæ, croci, picis naualis, an. vnc. quatuor, Ammoniaci, Galbani, Olibani, Mastiches, Myrrhæ, Terebin-

rebinthinæ, an. vnciam vnam, & drachm. vnam.

Fiat Ceratum ex arte.

A far l'Officroceo.

Piglia cera, colofonia, zaffarano, pece nauale, di ciaschedun once quattro, ammoniaco, galbano, incenso, mastice, mirra, termentina, di ciaschedun once vna, & dramma vna, & si faccia ceroto.

Il galbano, & l'ammoniaco, si dissolueranno nell'aceto, & poi che saranno ridotti à cottura, li si aggiungerà la terebentina, & poi si metterà la colofonia, la cera, & la pece nauale liquefatti insieme, & in fine l'incenso, il mastice, la mirra, & il zaffarano, sottilmente poluerizzati.

Ceratum ex Pyrite è Galeno.

Recipe Pyritis, Terebinthinæ, an. drach. vigintiquinque, Bituminis, Lytargyrij, an. drach. viginti, aluminis scissilis, propolis, an. drach. quindecim, ammoniaci, drac. duodecim, aloes, ceræ, galbani, picis, an. drac. octo, æruginis, mannæ thuris, an. drac. quinque olei veteris, sextaria duo, idest vnc. quadraginta Misce, & ex arte ceratum confice.

A far il Ceroto di Pirite secondo Galeno.

Piglia pirite, termentina, di ciaschedun dramme vinticinque, bitume, litargirio, di ciaschedun dramme vinti, alume scissile, propoli, di ciaschedun dramme quindici, ammoniaco dramme dodici, aloè, galbano, pece, di ciaschedun dramme otto, drugine, manna e incenso, di ciaschedun dramme cinque, olio vecchio once quaranta, mescola, & fà ceroto.

Diapyrites Pauli Aeginetæ.

Recipe Ammoniaci, Lapidis Pyritis, Nitri, sulphuris, viui, an. drach. duodecim, cymini drachm. sexdecim, Ceræ, Terebinthinæ, an. quantum satis est. Misce & confice Ceratum ex arte.

A far il Diapirite di Paulo Egineta.

Piglia ammoniaco, pietra pirite, nitro, solfa viuo, di ciaschedun dramme dodici, cimino dramme sedici, cera, termentina, di ciaschedun, quanto basti, mescola, & fà ceroto secondo l'arte.

La Cera si ponerà al peso di oncia vna, & la terebentina al peso di once sei, incorporandoui l'ammoniaco dissoluto nell'aceto, & ridotto à cottura, & poi si aggiungerà gli altri ingredienti ben poluerizzati.

Ceratum pellis Arietinæ Arnaldi de Villa Noua.

Recipe Lithargyrij aurei, Lapidis hermatitis, sanguinis Draconis, Boli armeni, masticis Ammoniaci, Mumiæ, Galbani, Thuris, Costi, Lumbricorum terrestr. an. drach. semis, picis naualis, colophoniæ, ceræ albæ, rubræ, an. drach. 1. radicum Consolidæ maioris, Mediæ, Minoris, an. drach. tres, Rosarum rub. myrrhæ, aloes, an. drachm. quatuor, Pilæ marinæ combustæ, Gallarum, balaustiorum, Aristolochiæ rotundæ, an. drach. sex, visci quercini, Terebinthinæ, an. vncias duas, sanguinis hominis ruffi, vnc. nouem.

Pellem Arietinam integram cum omnibus pilis coques in Aqua, donec ferè omnino dissoluta sit in lentorem quendam, quem colabis, huius colaturæ sumæ libram vnam, immitte in vas nouum, in quo viscum liquabis igni lento rudicula semper agitando, inijce deinde lumbricos, postea Ceram, Terebinthinam, & mastichem, his liquatis adde gummi aceto dissoluta, & coque ad Cerati crassitiem, postremo inijce, quę terenda sunt probè trita, probè misceto, & confice magdalias.

A far il Ceroto di Pelle Aretina d'Arnaldo di Villa noua.

Piglia del litargirio d'oro, del lapis ematite, del sangue di drago, del bolo armeno, mastice, ammoniaco, mumia, galbano, incenso, costo, lumbrici terrestri, di ciaschedun dramme mezza, pece nauale, colofonia, cera bianca, e rossa, di ciaschedun dramme vna, radiche

che di consolida, mezzana, e minore, di ciascheduna dramme tre, rose rosse, mirra, aloè, di ciascheduno dramme quattro, palle marine arse, galla, balausti, aristolochia rotonda, di ciascheduna dramme sei, vischo quercino, termentina, di ciascheduno once due, sangue d'huomo rosso once noue.

Piglia vna pelle di capretto intera, & cuocila con tutti i peli in acqua, tanto che sia disfatta bene, & diuenti come colla, laquale colerai, & di detta colatura piglia libra vna, & fà cuocere in pignatta nuoua à fuoco lento, nelquale farai liquefare il vischio, rimenando spesso con la mescola, poi aggiungi li lumbrici, poi la cera, termentina, & mastice, & quando saranno strutte aggiungi gomma dissoluta in aceto, & cuocela à forma di ceroto, poi metti le cose da pestare ben pestate, e mescola ogni cosa, & fanne massa.

Nel voler fare il sudetto ceroto, si pigliarà la terebentina, la pece, la cera, & si liquefaranno à fuoco lento, & mantenerle calde, & poi s'aggiungerà il vischio quercino, cioè, la pania, incorporata con le gomme dissolute con aceto, & poi si metterà la colla della pelle di capretto, & poi si aggiungeranno gli altri ingredienti ben poluerizzati. La palla marina per volerla abbrucciare si disfarà minutamente, & poi si metterà in vna pignata nuoua nel forno, fin tanto che habbia mutato colore. Li lumbrici si lauaranno col vino, & si seccaranno al fuoco sopra vna tiella, & poi ridurli in poluere, il sangue humano si purgarà dalla parte serosa, & poi si seccarà bene, & si deue auuertire, che per ciascheduna oncia di sangue fresco, si pigliarà vna dramma del secco. Per la cera rossa, si pigliarà la cera gialla nuoua. Et la sudetta colla, auanti che s'incorpori con gl'altri ingredienti, si terrà alquanto à fuoco lento, fin che sia risoluta la sua humidità superflua, accioche il ceroto non pigli di muffa.

Ceratum Oesipi Philagrij ex Mesue.

Recipe Oesipi humidæ libram vnam, & & mediam, Cerę Citrinæ, libram vnam, Terebinthinæ vnc. duas, & semis, adipis anseris, medullæ cruris Vaccini, an. drachm. 15. Aloes, ammoniaci, bdellij, mastiches, Styracis, liquidæ, an. drachm. octo, Croci, drach. quinque, Olei Nardini, quantum satis est. Bdellium, ammoniacum, & aloes, dissoluantur in infusione fœnu Græci, & chamęmeli, & fiat Ceratum.

A far il Ceroto d'Esipo di filagro, secondo Mesue.

Piglia esipo humido, cioè grassezza di lana di pecore libra vna, e mezza, cera citrina libra vna, termentina once due, e mezza, grasso d'ocha, medolla di gamba di vaccina, di ciascheduno dramme quindici, aloè, ammoniaco, bdellio, mastice, storace liquida, di ciascheduno dramme otto, Zaffarano dramme cinque, olio nardino quanto basti, il bdellio, ammoniaco, & l'aloè si dissoluino in infusione di fien greco, & camomilla, e poi si faccia ceroto.

Ceratum è Sandice, idest Minio.

Recipe Olei dulcis, lib. duas, Minij, lib. vnam. Simul decoque, donec inquinandi finem fecerint.

A far il Ceroto di Minio.

Piglia oglio dolce libre due, minio libra vna. Cuoci insieme fin che sia ceroto.

Ceratum è Lithargyrio nigrum ex Galeno.

Recipe Aceti, olei veteris, an. lib. tres, spumæ Argenti, lib. vnam. Coquantur lento igne, dum Ceratum nigrum euadat.

A far Ceroto di Litargirio nero secondo Galeno.

Piglia aceto, olio vecchio, di ciascheduno libre tre, schiuma d'argento libra vna, si faccia cuocere à fuoco lento, fin che diuenti ceroto negro.

Aliud

Aliud Ceratum è Lithargyro commune ex Mesue.

REcipe Olei veteris, lib. duas, Aceti, Lithargyrij, an. lib. I. Bulliant, quousque inquinandi finem fecerint.

A far' altro Ceroto commune di Litargirio secondo Mes.

PIglia olio vecchio libre due, aceto, e litargirio, di ciascheduno libra vna, e fà bollire fin, che sia ceroto.

Ceratum è Cerussa coctum appellatum.

REcipe Olei rof. lib. duas, cerussæ, lib. vnam, & semis, ceræ albæ, vnc. tres.
Misce, fiat Ceratum.

A far Ceroto di Cerusa cotta.

PIglia olio rosato libre due, biacca libra vna, e mezza, cera bianca once tre, mescola, e fà ceroto.

Ceratum è Mucillaginibus magistrale.

REcipe ceræ nouæ, vnc. viginti, mucilag. sem. altheæ, fęnu Gręci, sem. lini, mediani corticis vlmi, an. vnc. tres, & sem. Terebinthinę, vnc. duas, Olei Anethi, Chamæmeli, liliorum alborum, an. vnc. I. Ammoniaci, Galbani, Opoponacis, sagapeni, an. vnc. mediam, Croci, drach. duas.
Misce, & confice Ceratum ex arte.

A far Ceroto di Mucilaggine magistrale.

PIglia della cera nuoua once venti, della mucilaggine di seme d'altea di fien greco, e di seme di lino, la scorza di mezzo dell'olmo, di ciascheduno once tre, e mezza, termentina once due, olio d'aneto, di camomilla, & di gigli bianchi, di ciascheduno once vna, ammoniaco, galbano opoponaco, serapino, di ciascheduno once mezza, zaffarano dramme due, mescola, & fà ceroto secondo l'arte.

Ceratum Diachylon primum Mes. & dicitur Diachylon album.

REcipe Olei veteris clari, lib. tres, litargyrij purgati, lib. vnam, & semis, mucilag. rad. altheæ, fęnu Gręci, sem. lini, an. lib. vnam.
Misce, & confice, vt iubet Mes.

A far il Ceroto Diaquilon primo di Mesue; & si chiama Diaquilon bianco.

PIglia olio vecchio chiaro libre tre, litargirio purgato libra vna, e mezza mucilagine di radiche d'altea, fien greco seme di lino, di ciascheduno libra vna, mescola, e fà ceroto secondo ordina Mesue.

Si pigliarà il litargirio passato per pezza, & si mescolarà con l'olio, & si maneggiarà continuamente sopra al fuoco lento, fin tanto che s'ingrossi, & poi si aggiungerà la mucilaggine, & si seguitarà di cuocere fin che sia ridotto à cottura, & poi si leuarà dal fuoco, & raffreddato, che sarà alquanto, si aggiungerà once tre di cera bianca, laquale dopò che sarà liquefatta, si metterà once tre di radiche d'iride noue, che sia sottilmente poluerizzata, & la detta mucilaggine si farà col seme di lino, fien greco, & radiche d'altea, di ciascheduno once tre, fatta con libre sei di acqua commune.

Ceratum Diachylon magnum.

REcipe Lithargyrij puri, lib. vnam, Olei Anethini, Chamęmeli, Irini, an. vnc. 8. Terebinthinæ, vnc. tres, Ceræ Citrinæ, Resinæ pini, an. vnc. duas, Mucilaginum, rad. Altheæ, sem. Lini, Ficuum pinguium, passularum, glutinis Alzanach, idest visci, quo capiuntur aues, Oesypi humidæ, succi Ireos, scyllæ, an. drachmas duodecim, & dimidiam. Conficiatur, vt supra, quod si parare volueris cum Gummis Ammoniaci, Bdellij, Sagapeni, an. vnciam vnam. Dissoluantur ex Vino.

A far il Ceroto Diachylon maggiore.

PIglia litargirio purgato libra vna, olio di aneto, camomilla, & irino, di ciascheduno

no

no once otto, termentina once tre, cera citrina, rasa di pino, di ciascheduno once due, mucilaggini di radiche d'altea, di seme di lino, di fichi grassi, di passule, visco, col quale si pigliano gl'vceli, esipo humido, sugo d'ireos, & di scilla, di ciascheduno dramme dodici, e mezza, fà ceroto come di sopra, & volendo prepararlo con gomme, aggiungi ammoniaco, bdellio, & serapino, di ciascheduno once vna, e si dissoluino col vino.

Nel voler fare il sudetto d'achilon, si pigliarà radiche di altea tritate, seme di lino, fichi secchi, & zibibo in vece delle passule, di ciascheduno dramme sei, & si tagliaranno minutamente, e s'infonderanno in dicidotto once di acqua commune, & se ne cauerà la mucilaggine. La Scilla, cioè la cipolla squilla, si coprirà di pasta di farina, e si cuocerà nel forno, & se ne cauerà il succo. La radica dell'iride cioè, del giglio pauonazzo, che sia fresca, grattarla, & poi cauarne il succo. L'ammoniaco, il bdellio, & il serapino si dissolueranno col vino gagliardo, & poi colarli, & poi ridurli a cottura, e poi incorporarli col vischio, & con la terebintina il litargirio si passarà per pezza, & poi si metterà à fuoco lento insieme con gl'olij, & si maneggiarà continuamente, finche sia cominciato ad ingrassare, & poi si leuarà dal fuoco, & raffreddato che sarà alquanto, si mescolarà con la mucilaggine, & con li succhi, & poi si tornarà al fuoco fin tanto che sia cotto à spessezza di cera, ouero à spessezza d'vnguento, & poi li si aggiungerà l'esipo humido, col darli vn poco di calore, & poi si metterà la cera, & la rasina di pino, che sia fresca, e poi che saranno incorporati bene, si leuarà dal fuoco, e raffreddato alquanto, si aggiungerà le dette gomme, incorporate già col visco, & con la terebentina, & gli si finirà di dare cottura perfetta, con auuertenza, che non si abbrugi.

Cerotum Diachylon paruum Mes.

Recipe olei veteris clari, lib. vnam, lithargyrij, vnc. sex Mucilaginis psillij, vnc. quatuor, Mucilaginis, sem. lini, rad. maluæ an. vnc. 2. mucilaginis hyoscyami, vnc. 1. & mediam.

Misce, & paretur eadem arte, qua diximus.

A far Ceroto Diaquilon minore di Mesue.

Piglia olio vecchio chiaro libra vna, litargirio once sei, mucilaggine di psillio once quattro, mucilaggine di seme di lino, & radica di malua, di ciascheduno once due, mucilaggine di iusquiamo once vna, e mezza. Mescola, & fà ceroto secondo l'arte.

RAGIONAMENTO De gli Ogli medicinali.



GLi ogli medicinali si fanno in diuersi modi, tra' quali si chiamano semplici quelli, che per espressione si cauano senz'altra mistura, di frutti, o di semi ontuosi, e quelli anco fatti per espressione di commune olio d'oliue, ò d'alcun'altro semplice nelli quali s'infondono, si macerano, s'insolino, & si cuocono fiori, herbe, ò semplice altro d'vna specie sola, tanto che li ogli ne prendino la virtù, e la facoltà loro. Sogliono ancora quelli, che per emanatione sono tratti, & colti da quelli luoghi, doue dimorano naturalmente, & si fanno ancora per risolutione, e questo è, quando dalle materie si disgrega l'humidità propria ridota col calor del fuoco in olio, & anco per distillatione. Composti sono poi quelli, che sono fatti di più misture de semplici, e per il difetto della milza è appropriato l'olio de cappari, per confortar lo stomaco, & ritenere il vomito, l'olio di cotogni, di mastice per il flusso, il mirtino per mitigar dolori, e far orinare, l'olio di scorpioni, per confortare, mitigare, & risoluere, l'olio rosato completo, per incarnare, mondificare, risoluere, e consolidare, l'olio d'abezzo, per consolidare ferite, & nerui tagliati, l'olio d'iperricon composto, per lenire, l'olio di mandole dolci, per l'opilatione, l'olio di mandole amare, per la ventosità, l'olio di camomilla, e d'aneto, e per frigidità, l'olio di ruta, e simili.

DE OLEIS.

Olea expressione facta.

Oleum ex

AMygdalarum dulcium, amygdalarum amararum, auellanarum, Glandis, Vnguentariæ seu Ben, Cerasorum, Crysomelorum, Nucum iuglandium, persicorum, Pineis, pistaciorum nucleis, Aranciorum, Citrinorum, Limonum, Ricini, alias Cherua, sem. Nucis Indicæ carne.

Recipe. Quod volueris supradictorum Nucleorum, vel seminum perfectè maturorum, & exsiccatorum, quæ rancida non sint ab exteriori lignoso cortice, & interiori membrana, si adsit purgatorum sine aqua in mortario lapideo ligneo pistello perfectè contere, & coge massam, quam in Hypocausto, quod vulgo Stupham vocant, repone horis quinque, vel in duplici vase, quod Balneum Mariæ dici solet per horam, coque iterum contere, demum calido torculari ad hoc parato, Oleum exprime.

Oleum ex

Anguriæ, cartam, citruli, Cucumeris, cucurbitæ, hyoscyami, lactucæ seminibus, lini, Melonum, papaueris albi, papaueris nigri, raphani seminibus.

Recipe. Quod volueris ex his seminibus, & Mola trusatili redige in farinam, ex qua sicut fecisti ex amygdalis tusis, & in massam calefactam, redactis oleum turculari extrahes.

Oleum Sesaminum his nostris temporibus in Italia non conficitur, sed ex Aegypto aduehitur, & emitur Venetijs.

Oleum è

Baccis Lauri, baccis Lentisci, baccis Iunipeti, baccis Terebinthi seu de Granis viridibus.

Recipe baccas, quas volueris ex supradictis bene maturas aliquanto prius collectas diligenter contere, & in cacabo cum aqua decoque, post crassiori sacculo inclusas torcalari exprime, feces iterum diligentius tere, & affusa calenti aqua iterum exprime vt prius, & quod supernatat Oleum, cochleari leuiter collige, & serua.

DELLI OGLI.

Ogli, che si cauano spremendo.

A far'

OGlio di mandole dolci, mandole amare, nocchie, ghianda, vnguentaria, ouero been, cerase, chrisomole, noci, persiche, pignoli, pistacchi, aranci, cedro, limoni, semi di ricino, chiamati cherua, polpe di noce d'india.

Piglia quel, che vorrai delle cose sudette ben mature, e secche, che non siano rancide, & che siano ben mondate, dalla scorza di fuori, & delle pelliciole interne, & si pesti senz'acqua nel mortaio di pietra col pistel di legno, & ridurli in massa, la quale metterai in stufa per hore 5. ò in vaso doppio, che si chiama bagno maria, à cuocere per spatio d'vn'hora, poi pestala di nuouo, & hauendo vltimamente apparecchiato il torchio caldo à questo effetto, ne cauarai l'olio.

A far'

Olio d'anguria, di cartamo, di citroli, di cocomeri, di cucuzza, di iusquiamo, di seme di lattuca, di lino, di meloni, di papaueri bianchi, di papaueri negri, di seme di rafani.

Piglia quanto vorrai di detti semi, & fanne farina, della quale, come hai fatto delle mandole peste, e ridutte in massa scaldata, cauerai l'olio col torchio. L'olio sesamino non si caua in questi nostri tempi in Italia, ma viene portato d'Egitto, & si compra in Venetia.

A far'Ogli di

Bacca di lauro, di bacche di lentisco, di bacce di ginepro, ò bacche di terebinto, ouero i grani verdi.

Piglia quali bacche vorrai delle sudette, colte innanzi che fussero ben mature, & cuocile in vaso di rame con acqua, poi hauendole messe dentro vn sacchetto di tela grossa, spremile col torchio, & torna à pestare le fecci, che stanno dentro detto sacchetto con più diligenza, & mettendoci di sopra acqua calda, spre-

spremile vn'altra volta come prima, & cogli leggiermente col cucchiaro l'olio, & lo conserua.

Olea per impressionem facta, quorum materia est, vel oleum commune, vel aliud per expressionem paratum, quorum aliqua sunt simplicia, quę per impressionem fiunt, sunt qualia.

Oleum ex

ABsinthij, Sampsuchi, Menthæ, rutæ folijs, & Cacuminibus, Anethi floribus, Chamæmeli floribus, Luteis, Cyperi, seu Alchannæ floribus, hyperici floribus, Sambucinum vocant, Leucoij lutei floribus, quod Cheirinum vocant, Liliorum alborum folijs florum, Meliloti floribus, Rosarum rub. maturarum folijs florum, Sabinę folijs, Sambuci floribus, Pulegij floribus, & comis.

Recipe Olei communis benè maturi, & dulcis, quod ex Oliuarum pulpa expressum sit lib. vnam, florum, vel foliorum recentium, & aliquantulum passorum, eius, quod ex supradictis volueris, vnc. quatuor.

Flores, vel folia incidantur, vel leuiter contundantur, & in vase vitreo bene obturato simul cum oleo concludantur, & Soli exponantur septem diebus; post coquantur in duplici vase tribus horis, refrigerata manibus exprimantur quam optimè. Expresso tantundem florum, vel foliorum addatur, & fiat insolatio, decoctio, & expressio, vt prius deinde tertio immissis nouis floribus, vel folijs, & insuper quarta parte ad pondus olei, efficacissimę infusionis eorumdem florum, vel foliorum diligentissimè obturato Solaribus radijs expone diebus quadraginta, demum exprime validè, cola, ac Soli expone quam diutissimè.

Animaduerte tamen, quod oleum, ex quo rosaceum completum efficitur, præter dictas conditiones debet esse eiusdem anni, ac tamdiu prius lauari, donec omnem deposuerit acrimoniam. Infuso verò, quæ tertio loco adijcitur, ea sit quæ parata fuerit, ad Syrupum rosaceum solutiuum conficiendum. In rosaceo verò simplici conficiendo, nec olei lotio, nec tertio repetita rosarum infusio necessaria est.

Oleum ex

Absinthij, Rutæ comis. Cucurbitæ floribus, rasura, & succo, lactucæ folijs, nymphea albæ, nymphea citrinæ, violarum floribus, papaueris albi, papaueris nigri floribus, capitibus, folijsque Rosarum immaturarum rub. folijs florum.

Recipe olei omphacini, seu immaturi, & acerbi, lib. vnam, florum vel foliorum cuiusuis ex supradictis, vnc. 4. infunde, Soli expone, decoque, & exprime, vt supradictum est, & ter eadem repete, addendo tertio loco infusionem efficacem florum, vel foliorum eius herbæ, cuius oleum paratur, sicut supradictum.

Ogli cauati spremendo, delle quali la materia è, ò olio commune ouero altra cosa fatta per espressione delli quali, alcuni sono semplici, & alcuni composti. Gli ogli semplici, che si cauano spremendo, sono.

OLio d'assentio, di maiorana, di menta, delle foglie, & cime di ruta, de i fiori d'aneto, di fiori gialli di camomilla, de' fiori de ciperi, de' fiori d'ipericon, fiori di gelsomino, chiamato olio sambucino, fiori gialli di leucoio, chiamato olio cheirino, foglia de fiori di gigli bianchi, fiori di meliloto, foglia de i fiori di rose rosse mature, foglia di sauina, fiori di sambuco, & cime di puleggio.

Piglia olio commune ben maturo, & dolce, che sia stato spremuto dalla polpa d'oliue libra vna, & quattro once delli fiori, e foglia fresche, & alquanto stagionate, & qual vorrai delle sudette cose.

Li fiori, ò foglia si taglino, ouero si pestino leggiermente, & si ponghino in vaso di vetro ben turato insieme col detto olio al sole per sette giorni, poi si cuochino in vn vaso doppio per tre hore, & si raffreddi, si spremino bene con le mani, & allo spremuto s'aggionga altro tanto de' fiori, & foglia come prima, & si mettino al sole à cuocere, & spremere, com'è detto di sopra, poi hauendo messo la terza volta foglia, & fiori freschi, & aggiunta tal quantità d'infusione di detti fiori, e foglia, che sia di peso della quarta parte dell'olio, e riposto ogni cosa in vaso ben turato, si faccia stare al sole, per quaranta giorni, poi si coli, & si spremi bene, e riponi al sole per longo tempo.

Ma

Ma auuertisci, che l'olio, del quale si fà l'olio rosato completo, deue esser'oltre le dette conditioni fresco, cioè cauato dall'oliue l'istesso anno, & lauarsi sin che habbia lasciato ogni amarezza; quanto alla infusione, che si mette alla terza colatura, sia quella, che sia stata preparata per siroppo rosato solutiuo. In far l'olio rosato semplice non è necessario di lauar l'olio, ne meno l'infusione per tre volte.

A far' Olio.

D'assentio, delle cime di ruta, fiori, r afura, & sugo di cocozze, foglia di lattuca, nenufari bianchi, nenufari citrini, fiori di viole, di papaueri bianchi, fiori, capi, & foglia di papauero negro, foglia di fiori, di rose rosse acerbe.

Piglia oglio onfacino, ouero acerbo libra vna, fiori, & foglia delle cose sudette once quattro, infondi, e metti al sole, fà cuocere, & spremi, com'è detto di sopra, & fà l'istesso tre volte, aggiungendo la terza volta l'infusione gagliarda di quelle foglie, ò fiori dell'herba della quale si caua l'olio, com'è detto di sopra.

Oleum e Castoreo simplex.

Recipe Olei antiquissimi, lib. vnam, Castorei boni, vnciam vnam, insolentur in vase vitreo bene obturato tempore æstiuo diebus quadraginta, vel additis vnc. quatuor Vini generosi decoque in duplici vase ad Vini consumptionem.

A far' Olio di Castoreo semplice.

Piglia olio vecchio libra vna, castoreo buono once vna. Si facciano star' al sole in vaso di vetro ben turato d'estate per quaranta giorni, aggionto once quattro di vino grande, fà cuocere in vaso doppio fin'alla consumatione del detto vino.

Il castoreo si ridurrà in poluere, & poi s'infonderà nel vino, per spatio di due giorni naturali, & poi s'aggiungerà l'olio, & si farà bollire à bastanza, e poi si colarà.

Oleum è Cucumere Asinino, vel Sicyonium.

Recipe Olei dulcis part. vnam, radicis Cucumeris Asinini contusa, succi eiusdem radicis, an. part. semis. Decoque omnia simul in duplici vase ad succi consumptionem, cola, & exprime, & reconde.

A far'Olio di Cocomeri Asinini, ouero Sicionio.

Piglia vna parte d'olio dolce, radiche di cocomero asinino acciaccate, sugo dell'istesse radiche, di ciascheduno parte mezza. Cuoci ogni cosa insieme in vaso doppio, fin che'l sugo sia consumato, cola, spremi, & conserua.

Oleum è Cydonijs, seu melinum.

Recipe Olei Omphacini, seu immaturi part. sex, carnis cum corticibus absque seminibus Cydoniorum, nondum omnino maturorum leuiter contusæ, succi eorumdem, an. part. vnam.

Pone omnia simul in vase vitreato bene obturato, & insola quindecim dies, postea in duplici vase decoque horis quatuor, & exprime vehementer. Eadem repete secundo, & tertio, additis semper noua carne, & nouo succo, postremo colatum repone.

A far' Olio di Cotogni chiamato Melino.

Piglia oglio onfacino parte sei, polpe con la scorza, senza semi di cotogni acerbi alquanto acciaccati, sugo di cotogni, di ciascheduno parte vna. Poni ogni cosa insieme in vaso di vetro ben turato al sole per quindici giorni, poi cuoci nel bagno maria per hore quattro spremilo forte. E l'istesso fà tre volte, mettendo sempre polpa fresca di cotogni, & sugo nuouo, vltimamente reponi la spremitura.

Oleum

Oleum ex Enula, seu Helino.

REcipe Olei dulcis, radicis Helenij contusæ, succi eiusdem radicis, an. partem vnam, vini odorati generosi part. semis. Decoque omnia simul in duplici vase ad succi, & Vini consumptionem, & exprime, adde secundo, & tertio radices contusas, succum, & vinum, vt prima vice, decoque, & exprime, postremo colatum, & expressum serua.

A far'Olio d'Enula, ouero di Elenio.

PIglia olio dolce, radiche d'elenio contuse, sugo dell'istessa radica, di ciascheduno parte vna, vino odorifero grande parte mezza. Fà cuocere ogni cosa insieme in vaso doppio fin'alla consumatione del sugo, e vino; poi spremilo, e poi aggiungi fin'a tre volte le radiche contuse, il sugo, & vino, come la prima volta, fallo cuocere, e spremi, e conserua la spremuura.

Oleum Euphorbij simp.

REcipe Olei Leucoij lutei, quod Cheirinum vocant, Vini odorati, an. vnc 5. Euphorbij albi, vnc. mediam.

Decoque in duplici vase ad Vini consumptionem, & reconde.

A far'Olio d'Euforbio semplice.

PIglia olio di viole gialle, che si dice olio cheirino, vino odorifero, di ciascheduno once cinque, euforbio once mezza. Cuoci nel bagno maria fino, che il vino sia consumato, & conserua.

L'euforbio dopò che sarà ridotto in poluere si mescoli col vino: e dopò due giorni si faccia bollire con l'olio, e poi si coli.

Oleum Formicarum.

REcipe Formicarum alatarum, quantum volueris. Claude eas in vaso vitreo, & superfunde Olei dulcis, quod satis est ad eas penitus immergendas, & vaso optimè clauso in sole tempore æstiuo dies quadraginta, postea cola, & reconde.

A far'Olio di Formiche.

PIglia formiche con l'ali, quanto vorrai. Serrale in vaso di vetro, e metteci tanto olio, che basti per coprirle tutte, & mettile al Sole l'estate per quaranta giorni nel detto vaso, poi colale, e riponi.

Oleum Lumbricorum.

REcipe olei dulcis, lib. duas, lumbricorum terrestrium, ex Vino albo odorato lotorum, Vini albi odorati, an. lib. semis. Decoque in vase duplici vitreo obturato, donec absumatur Vinum, cola, & reconde.

A far'Olio di Lombrici.

PIglia olio dolce libre due, lombrici terrestri lauati in vino bianco odorifero, & vino bianco odorifero, di ciascheduno libre mezza. Cuoci in vaso doppio vitriato ben turato, fin che il vino sia consumato, cola, & riponi.

Oleum è Mandragoræ pomis.

REcipe succi pomorum maturatorum Mandragoræ, olei sesamini, vel oliuarum dulcium, an. part. æquales. Decoque in duplici vase ad consumptionem succi, & cola, idem repete secundo, & tertio, demum excolatum reconde.

A far'Olio di pomi di Mandragora.

PIglia sugo di pomi maturati di mandragora, olio sesamino, ouero d'oliue dolci, di ciascheduno parti vguali, cuoci à bagno maria, tanto che si consumi il sugo, poi cola, e l'istesso fà la seconda, e terza volta, & in fine conserua la colatura.

Oleum Masticinum secundi modi Mes.

REcipe olei rosati completi, lib. vnam, vini odorati, vnc. octo, Mastiches, vnc. tres. Decoque in duplici vase ad lentum ignem, donec absumptum fuerit Vinum.

A far'Olio di Mastice della seconda maniera di Mesue.

P*iglia olio rosato completo libra vna, vino odorifero once otto, mastice once tre, fà cuocere à bagno maria à fuoco lento, fin che il vino sia consumato.*

La mastice ridotta in poluere si mescoli co'l vino, e con l'olio, poi si faccia bollire fino alla consumatione del detto vino.

Oleum Myrtinum.

R Ecipe comarum Myrti tenellæ, contusarum, succi earumdem, Olei Omphacini, an. partes æquales, vini austeri, partem mediam. Decoque omnia in duplici vase ad succi, & vini consumptionem, cola, & exprime, expresso adde nouas extremitates, succum, & vinum; secundo, & tertio decoque, & exprime vt primum, post vltimam coctionem, & expressionem cola, & serua.

A far l'Olio di Mirto.

P*iglia le cime tenere del mirto acciaccate, sugo dell'istesse, oglio onfacino, di ciascheduno parte vguali, vino austero parte mezza. Cuoci ogni cosa in vaso doppio alla consumatione del sugo, & vino cola, e spremi, & alla spremitura aggiungi nuoue estremità, il sugo, e'l vino, e cuoci fin'à tre volte, e spremi, come il primo, dopò l'vltima cottione, cola con espressione, e conseruala.*

Oleum Nardinum simpl.

R Ecipe Olei Sesamini, vel Oliuarum dulcis, & loti, libram vnam, & semis, Spicæ Nardi, vnc. tres, Aquæ claræ, vini albi odorati, an. vnc. duas, & semis.

Decoque ad lentum ignem in duplici vase, horis quatuor frequenter agitando.

A far'Olio Nardino semplice.

P*iglia oglio sesamino, ouero olio commune dolce, e lauato libre vna, e mezza, spico nardo once tre, acqua chiara, vino bianco odorifero, di ciascheduno once due, e mezza, fà cuocere à fuoco lento in bagno maria, mescolando spesso per quattr'hore.*

Lo spico si tagli minutamente, e poi si metta in infusione nel vino, e nell'acqua per due giorni naturali, e poi si aggiungerà l'olio, e si faccia bollire.

Oleum Ranarum.

R Ecipe Olei Sesamini, vel oliuarum Omphacini, sextarium medium, idest, vnc. nouem, capitum Ranarum aquatilium antiquarum vnc. sex. Decoque in vase vitreo forti angusti oris optimè obturato in balneo Mariæ, donec dissoluta, cola, & serua.

A far'Olio di Rane.

P*iglia olio sesamino, ouero olio commune onfacino once noue, teste di rane grosse d'acqua once sei, cuoci in vaso di vetro doppio, di bocca stretta ben turato, fin che sieno dissolute; poi cola, e conserua.*

Oleum è Scorpionibus simpl.

R Ecipe olei Amygdalarum amararum, lib. duas, Scorpiones viuos mediocres, nu. 30. Conijciantur in vas vitreum obturatum, & insolentur diebus triginta, postea coletur oleum, & seruetur.

A far'Olio di Scorpioni semplice.

P*iglia olio di mandole amare libre due scorpioni viui mediocri numero trenta. Si ponghino in vaso di vetro turato, e si facciano stare al Sole per trenta giorni, poi si colis, e conserui.*

Li Scorpioni si pigliaranno nel principio del Sole in leone.

Oleum è Styrace Mes.

R Ecipe Olei maturi dulcis, vel Olei Balanini, siue de Ben. lib. vnam, vini albi odorati, vnc. octo, Styracis calamitę vnc. tres. Decoque lento igne in duplici vase ad Vini consumptionem.

A far

A far'Olio di Storace di Mes.

Piglia olio maturo dolce, ouero olio di ben libra una, vino bianco & orifero once otto, storace calamita once tre, fa cuocere a fuoco lento in bagno maria, fin che il vino sia consumato.

Oleum è Viperis.

Recipe Viperarum viuarum integrarum, lib. duas, olei antiqui sextarium vnum, idest lib. vnam, & semis. Decoque in vase vitreo forti, oris angusti, quod sit optimè clausum, in balneo mariæ, donec carnes sint dissolutæ, & post perfectam refrigerationem, coletur oleum, & reponatur.

A far'Olio di Vipera.

Piglia vipere viue intiere libre due, olio vecchio libra vna, e mezza, fa cuocere in vaso di vetro di bocca stretta, ben chiuso in bagno maria, fin che le vipere siano disfatte, & dopo che sarà raffreddato a fatto, si coli l'olio, & si conserui.

OLEA PER IMPRESSIONEM Composita.

Oleum è Capparibus.

Recipe olei antiqui, lib. vnam, aceti vini albi odorati, an. vnc. duas, corticum radicum Capparorum, vnc vnam, seminum viticis, seu Agni casti, Asplenij, seu Cetrach, Ciperi, corticum Tamaricis, foliorum Tamaricis, an. drach. duas, foliorum rutæ, drach. vnam. Craßiuscule contusa decoque in duplici vase ad consumptionem Vini, & Aceti, cola, & reconde.

OGLI COMPOSTI PER Impressione.

A far'Olio di Cappari.

Piglia olio uecchio libra una, aceto di uino bianco, uino bianco odorifero, di ciascheduno once due, scorze di radiche di cappari once una, seme di uitice, ouero agno casto, cetracca, ciperi, scorze di tamarici, foglia di tamarici, di ciascheduno dramme due, foglia di ruta dramma una. Cuoci queste cose acciaccate grossamente in uaso doppio, fin'alla consumatione del uino & aceto, cola, e riponi.

Si taglieranno tutti gl'ingredienti in minute parti, & poi si metteranno tutti in infusione nel vino, & nell'aceto, per spatio di due giorni naturali, & poi si aggiungerà l'olio, & si farà bollire.

Oleum de Castoreo comp.

Recipe olei maturi, lib. quatuor, vini albi generosi, lib. duas, cyperi, piperis longi, piperis nigri, pyrethri, sabinæ, schœnanthi, an. drach. duas, & semis, Carpobalsami, seu cubebarum, casiæ, castorei, costi, croci, euforbij, galbani, nardi Indicæ, opoponacis, styracis calamitæ, an. drach. 2. Dissoluantur gummi ex Vini iusta quantitate, reliqua, craßiuscule contusa, & contrita in vase vitreo bene obturato decoquatur cum oleo, & vino duplici vase, donec vinum consumptum sit, deinde cola, & exprime; expreßo adde Gummi dissoluta, & eorum modo diligenter, decoque, frequenter rudicula permiscendo, dum absumptum sit vinum, demum serua in vase vitreo colatum

A far'Olio di Castoreo comp.

Piglia olio dolce libre quattro, uino bianco eccellente libre due, ciperi, pepe longo, pepe negro, piretro, sauina, schinanto, di ciascheduno dramme due, e mezza, carpobalsamo, ouero cubebe, cassia, castoreo, costo, zaffarano, euforbio, galbano, nardo d'india, opoponaco, storace calamita, di ciascheduno dramme due. Dissoluino le gomme in tanta quantità di uino, che basti. le altre cose acciaccate grossamente, & trite, si cuochino in uaso di uetro ben turato con olio, & uino in uaso doppio, fin che il uino sia consumato, poi cola; & spremi, & alla spremitura aggiungi gomma dissoluta, & à quel modo cuoci con diligenza, fin che il uino sia consumato, poi conserua la colatura in uaso di uetro.

Oleum de Costo.

REcipe olei sesamini, vel oliuarum dulcium, lib. 3. extremitatum sampsuchi, vnc. 8. costi, vnc. duas, casiæ odoratæ, vnc. 1. Aromata, & herbæ crassiuscule contrita infundantur biduo in Vino aromatico, quantum satis est, deinde cum oleo coquantur in duplici vase horis sex frequenter mouendo, post cola, & serua.

A far'Olio di Costo.

PIglia olio sesamino, ouero olio d'oliue dolci libre tre, cime di sansuco once otto, costo once due, cassia odorata once vna, gl'aromati, e l'herbe pestate grossamente s'infondino per spatio di due giorni in vino aromatico, quanto basti, poi si cuochino con l'olio in vaso doppio per sei hore, mescolando spesso, poi cola, & serba.

Oleum è Croco.

REcipe calami aromatici, croci, an. vnc. 1. Myrrhæ puræ, vnc. semis, macera simul in optimo aceto vini albi diebus quinque, post adde cardamomi, drac. nouem, iterum macera die vna, septima vero die adjice, olei dulcis, lib. 1. & semis. Decoque ad lentum ignem in duplici vase, donec fuerit consumptum Acetum demum cola, & serua.

A far'Olio di Zaffarano.

PIglia calamo aromatico, zaffarano, di ciascheduno once vna, mirra pura once mezza. Poni à mollo ogni cosa insieme in aceto buono di vino bianco per cinque giorni, poi aggiungi dramme noue di cardamomo, poi metti vn'altra volta à mollo per vn dì, & al settimo giorno metti di più libre vna, e mezza d'olio dolce, fà cuocere à fuoco lento in vaso doppio, fin che sia consumato l'aceto poi cola, e conserua.

Oleum ex Euphorbio comp.

REcipe calaminthę montanę siccę, vnc. 1. & semis costi, drach. decem, Pirethri, drachm. sex, castorei, drach. 5. condisi, idest Struthij, Staphidisagriæ, an. vnc. semis. Contusa macerentur biduo in Vini odorati, lib. tribus, & dimidia. Coquantur in duplici vase ad medietatem post manibus perfricentur valide, adde olei sesamini, vel leucoij, vtei, seu Cheirini, lib. 1. & semis. Percoque vt supra, dum vinum consumptum sit, deinde adde Euphorbij recentis tenuissimè puluerati, drach. 4. Decoque, donec vniantur, & serua.

A far'Olio d'Euforbio composto.

PIglia Calamento montano secco once vna, e mezza, costo dramme dieci, piretro dramme sei, castoreo dramme cinque, condiso, cioè strutio, stafisagria, di ciascheduno once mezza pesto che l'hauerai tutto mettilo in libre, e mezza di vino odorifero per due giorni, fà cuocere in bagno maria, fin che scemi per metà, poi si fregoli bene con le mani, poi s'aggiungi olio sesamino, ouero cheirino libra una, e mezza. Cuoci come è detto di sopra, fin'alla consumatione del vino, poi aggiungi l'euforbio fresco poluerizzato sottilmente dramme quattro. Fà cuocere fin che sia incorporato, & poi conserua.

Oleum ex Hyperico comp.

REcipe Olei antiqui dulcis, lib. quatuor, vini albi generosi, lib. vnam, florum Hyperici recentium cum suis seminibus manip. quatuor. Contere crasso modo Hyperici, ac biduo ex oleo, & vino macera vase bene clauso, deinde bulliant in balneo duabus horis; fortiter exprime & cola. Nouos flores similes adde, biduo macera, contusos decoque, & cola vt supra, & tertio eadem repete, demum in singulas libras colati, tritis. Primum quæ teri oportet, adde, Terebinthinę, vnc. 6. olei Abietini, vnc. tres, Lumbricorum terrestrium ex Vino generoso lotorum vnc. duas, Calami aromatici, Cardui sancti, carlinę, dictami cretici, gentianæ, Tormentillæ, an. drac. duas, in vase vitreo bene obturato in Sole dies quadraginta, postea cola, tum serua in vase optimè clauso.

A far

A far'Olio d'Ipericon composto.

Piglia olio vecchio dolce lib. quattro, vino bianco grande libra una, fiori d'ipericon freschi con i semi manipoli quattro. Pesta grossamente l'ipericon & metti à mollo nel vino messi in vn uaso ben turato, poi falli bollire in bagno per due hore, spremi gagliardo, & cola. Aggiungi nuoui fiori simili, & metti à mollo per due dì, & essendo pesti falli cuocere, & cola, come sopra, & fa il medesimo fino à tre volte, poi per ciascheduna libra di colatura, hauendo pesto quello, ch'è da pestare, aggiungi termentina once sei, olio d'abeto once tre; lombrici terrestri lauati col uino grande once due, calamo aromatico, cardo santo, carlina, dittamo cretico, gentiana tormentilla, di ciascheduno dramme due, metti al sole ogni cosa dentro un uaso di uetro ben turato per quaranta giorni, poi cola, & conserua in detto uaso ben chiuso, & serrato.

Oleum e Mezereon, seu Thymelee.

Recipe Thymeleæ foliorum vnc. quatuor. Macerentur horis vigintiquatuor in Aquæ, lib. vnam, postea adde olei sesamini, vel oliuarum dulcis, vnc. octo, lactis recentis, vnc. 6. Decoque in duplici vase ad consumptionem aquæ, & lactis, & colatum recondc.

A far'Olio di Mezereon, ouero Timelea.

Piglia foglia di timelea onc. quattro fa macerare per uintiquattro hore in libra una d'acqua, poi aggiongi olio sesamino, ouero di oliue dolci once otto, latte fresco once sei, fà cuocere in bagno maria, fin che l'acqua, & il latte sieno consumati, e poi cola, e conserua la colatura.

Oleum Nardinum comp. Mes. & est secundi modi.

Recipe Olei sesamini, vel oliuarum dulcis loti, lib. sex, Aquę claræ, vini albi o orati, an. vnc. 8. Nardi Indicæ, vnc. tres, Sampsu. vnc. duas, calami aromatici, cardamomi, Cyperi, Helenij, vulgo Enulæ, folij, seu Spicę Celticæ, foliorum Lauri, Schœnanti, Xyloaloes, an. vnc. vnam, & semis. Crasso modo contusis conterendis, coque omnia lento igne in duplici vase, sæpius agitando, donec Aqua, & vinum sint absumpta, cola, & serua.

A far'olio Nardino composto del secondo modo, secondo Mesue.

Piglia olio sesamino, ouero di oliue dolci lauato libre sei, acqua chiara, uino bianco odorifero, di ciascheduno once otto, nardo indico once tre, sansuco once due, calamo aromatico, cardamomo, cyperi, elenio uolgarmente detto enula, folio, ò spica celtica, foglia di lauro, schinanto, legno aloè, di ciascheduno once una, e mezza, & hauendo acciaccato grossamente quello, che bisogna acciaccare, cuoci ogni cosa à fuoco lento in uaso doppio, menando spesso fin che il uino, & l'acqua siano consumati, poi cola, & conserua.

Si ridurranno tutti gl'ingredienti in minute parti, & particolarmente si osseruarà, che la radica dell'enula, le foglie di lauro, il sansuco, che sieno fresche, & poi si metteranno ogni cosa nel vino, & nell'acqua in infusione per due giorni naturali, & poi si aggiungerà l'olio, & si farà bollire.

Oleum è Piperibus minus Mes.

Recipe Hascc, idest, vel hyssopi, vel Thymi surculorum recentium, foliorum Rutę virentium, an. manip. medium, Belliricarum, Chebularum, Emblicarum, Indarum, an. drachm. 5. Radicum Apij, Fęniculi, an. drachm. 3. & semis, Zingiberis, Piperis albi, longi, nigri, an. drac. tres, Ammoniaci, Opoponacis, Sagapeni, an. drach. duas, & semis Turpethi albi boni, drac. duas. Contrita omnia decoquantur in duodecim lib. Aquæ, cum Aqua tertia pars absumpta sit, colentur, colaturæ adde olei Ricini, seu de Cherua heminas duas, idest, vnc. decem, & 8. Coquantur ad consumptionem aquæ cola, & serua.

A far'Olio di Pepe minore secondo Mesue.

P*iglia ramoscelli di timo, & d'isopo freschi, foglie di ruta verdi, di ciascheduno manipolo mezzo, mirobolani bellirici, chebuli, emblici, indi, di ciascheduno dramme tre, e mezza, zenzero, pepe bianco, longo, e negro, di ciascheduno dramme tre, ammoniaco, opoponaco, serapino, di ciascheduno dramme due, e mezza, turbit bianco buono dramme due, pesta ogni cosa, si cuoca in libre dodici d'acqua, fin che sia scemata per il terzo, si coli, & alla colatura s'aggiunga olio Ricino, ò di Cherua once dicidotto, fà cuocere à consumatione dell'acqua, poi cola, e conserua la colatura.*

Oleum è Piperibus maius Mes.

RECIPE, succi Hascæ, idest hyssopi, vel Thymi. Sextarij tertiam partem, seu vnc. sex, Iridis, drach. sex, calami aromatici drach. duas & semis, casiæ, drach. duas, anisi, cardamomi, an. drac. vnam, & semis, Nardi Indicæ, drach. vnam, adde prædictis, coque, vt prius. Potest parari etiam cum oleo cheirino, aut Irino, aut amygdalarum amararum pro oleo Ricinio, aut cum omnibus simul, aut cum aliquibus ex istis, dum tamen tota olei, aut oleorum quantitas simul non excedat heminas duas, seu lib. vnam, & semis.

A far l'Olio di Pepe maggiore, secondo Mesue.

P*iglia sugo d'isopo, ò di Timo once sei, ireos dramme sei, calamo aromatico dramme due, e mezza, cassia dramme due, aniso, cardamomo, di ciascheduno dramme vna, e mezza, nardo d'india dramme vna; aggiungi, e cuoci come sopra. Si può ancora preparare con l'olio cheirino, ouero irino, ouero di mandole amare in cambio d'olio di cherua, ouero con tutti mescolati insieme, ò con ciascheduno di essi, pur che tutta la quantità d'olio, ò ogli ripassati non passino libra vna, e mezza.*

Oleum è Scorpionibus comp.

RECIPE olei Amygdalarum amararum sextarium vnum idest, lib. vnam, & dimidiam, aristolochiæ rotundæ, corticum radicum capparorum, Cyperi, gentianæ, an. vnc. vnam. Insolentur diebus viginti in vase vitreo optimè obturato, in quod post id tempus proijciantur Scorpiones viui decem, duodecim, quindecim pro eorum magnitudine, & vase diligenter clauso, iterum insolentur diebus triginta, demum percolatum oleum reponatur in vase vitreo.

A far'Olio di Scorpioni composto.

P*iglia olio di mandole amare libra vna, e mezza; aristolochia rotonda, scorze di radiche di cappari, ciperi, gentiana, di ciascheduno once vna, si mettino al Sole per spatio di vinti giorni in vaso di vetro ben turato, nel quale dopo quei vinti giorni si mettino dieci, dodici, ò quindici scorpioni viui, secondo che sono grossi, e chiuso bene il vaso si fà stare di nuouo al Sole per trenta giorni, poi cola, & conserua la colatura in vaso di vetro.*

Oleum Vulpinum.

RECIPE Vulpem vnam boni habitus adultam, seu iuuenem, exenteratam, venatu captam, & repente mactatam, olei antiqui clari sext. duo, & semis, idest, vnc. quadragintaquinque, aquæ fontanæ claræ, aquæ Marinæ, an. sextaria duo, idest lib. tres, Salis, vnc. 3. Decoque in cacabo ad lentum ignem, donec vtraque aqua prorsus absumpta sit, deinde confractis ossibus Vulpis, & mutato vase adde, aquæ dulcis decoctionis Anethi, & Hyssopi, vel Thymi, lib. duas, Anethi, Hyssopi, vel Thymi, an. lib. vnam. Percoque ad huius vltimæ Aquæ consumptionem, post vehementer exprime cola, & serua.

A far'Olio Volpino.

P*iglia volpe di buon'habito, che sia giouane, sfuentrata, pigliata nella caccia, & ammazzata all'improuiso, olio vecchio chiaro once quarantacinque, acqua di fontana chiara, acqua marina, di ciascheduno libre tre, sale once tre, fà cuocere in pila di rame à fuoco lento, fin che l'acque sieno del tutto consumate, poi rotte l'ossa della volpe, e mutato il vaso aggiungi libre due d'acqua dolce, di decottione*

cottione d'aneto, e d'isopo, ò thimo, di ciascheduno libra vna, fà cuocere di nuouo fin, che questa vltima acqua sia consumata, poi spremela gagliardamente, e conserua detta spremuta.

Per voler fare il sudetto olio volpino, sarà bene di pigliare la volpe nel tempo delle vendemie, per esser'ella più grassa, poi le si cauerà l'interiori senza leuarle la pelle, e poi si tagliarà minutamente, & ammaccarli tutte l'ossa, acciochè la midolla s'vnisca con l'olio, e poi si metterà à bollire in vn stagnato con acqua di fontana, e nellaquale acqua si metterà due once di sale per ciascheduna libra di acqua, & in questa maniera seruirà per acqua marina, e di più si metterà tre once di sale, quando la volpe sarà quasi cotta, e poi s'aggiungerà aneto, thimo, saluia, isopo, e rosmarino, di ciascheduno once cinque, tutte contuse, e si lasciarà finire di cuocere, e bollire.

OLEA PER EMANATIONEM.

Oleum è Frumento, & Sinapi.

COmprime huiusmodi semina inter duas ferreas laminas mediocriter ignitas, & manabit oleum. Potest etiam hoc fieri distillatione per descensum, vt dicetur de oleo Iuniperi.

OGLI CHE SI CAVANO *Macinando.*

A far'Olio di Formento, & di Senapè.

SPremi questi semi frà due piastre di ferro mediocremente infuocate, e ne cauerai olio. Si può far'ancora il medesimo per distillatione, come si dirà dell'olio di giuniperi.

Oleum è Corno, Fraxino, Iunipero, Gagathe, Guayaco.

REcipe cuiusuis horum frustula quot libuerit, vasi vitreo bene lutato, vel figulino bene intus vitreato, angusti oris immittito: ori huius vasis laminam ferream ad instar cribri perforatum applica, & luto sapientiæ benè conglutina. Post eidem vasi aliud vas vitreum, vel intus vitreatum, eo aliquantulum minus luto sapientiæ diligenter conglutina, ita vt nec aeri per rimas pateat transitus. Hoc minus vas terræ infundito maiori, quod dictis frustulis ferè est plenum extra terram existente, huic carbones ignitos vndequaque circunda, qui tamdiu ardeant, dum oleum ex contentis frustulis in vas sepultum destillauerit, demum igne extincto, & vasis refrigeratis, oleum extrahe, & repone.

A far'Olio di Corno, Frasino, di Ginepro, di Gagate, di Guaiaco.

PIglia quanti pezzi vorrai delle cose sudette, e mettile dentro vn vaso di vetro ben lutato, ò di terra vitreato per dentro, e di bocca stretta, e metti alla bocca di detto vaso vna piastra di ferro forata a modo di criuello, & conglutina bene con luto di sapienza, poi conglutinerai, & vnirai con diligenza con luto di sapienza a questo vaso, vn'altro vaso di vetro, ò vitreato per dentro alquanto minore, in modo che l'aria non possa penetrare per le fissure metti questo vaso minore di terra nel maggiore, ch'è fuor di terra, ilquale è quasi pieno di questi sudetti pezzi, & metti intorno à questo picciolo così infuso col maggiore, carboni infuocati intorno, i quali farai stare accesi tanto, fin che l'olio sia cauato da detti pezzi, & distillato nel vaso sotterrato; vltimamente essendo leuato il fuoco, & i vasi freddi piglia l'olio, e riponilo.

Oleum è Lateribus.

LAteres rufos inueteratos in frustula comminutos igne carbonum sine fumo tamdiu, & vehementer vrito, donec igniti rubescant, sic ignitos in oleum antiquum clarum inijcito, & dimittito, dum Oleo impleantur, sicca in patella, postea cōtundito in tenuissimum puluerem, & organis vitreis, quibus vtuntur in Oleo Terebinthinæ vi ignis eliciendo arte alchimistica, oleum elicito, quod vasculis bene clausis reponito.

A far'Olio di Mattoni.

BRucia li mattoni rossi vecchi fatti in pezzi col fuoco di carbone senza fumo fin tanto, ch'infuocati diuentino rossi, & metteli così infocati nell'olio vecchio, e chiaro fin che s'empino d'olio, poi falli seccare in padella, & fanne poluere sottilissima, & poi cauane olio con organi di vetro; i quali adoprano li alchimisti à cauare olio di termentina col fuoco, & poi riponi detto olio di mattoni in vasi ben turati.

Oleum è Myrrha.

DEcoque in aqua tot oua recentia integra, quot opus erit, donec fint bene dura, mundata à putaminibus, deinde media per longitudinem, durum vitellum exime, cauitatem reple puluere pinguissimę, optimęque Myrrhę, partes albumini Ouorum diuisas iunge, simul iunctas liga filo, & in loco frigido, & humido suspende, emanantem liquorem excipe patina vitrea subiecta, & vase vitreo serua.

A far'Olio di Mirra.

FA cuocere in acqua tant'oua fresche, che bisognarà, fin che siano ben dure, e mondate dal guscio, poi spacca per longo, & leua via il rosso, & empi il vaso di polue di mirra grassissima, e buona metti le parti diuise del bianco d'oua insieme, & essendo gionte legale col filo, & attaccale in luogo freddo, & humido, & riceui il liquore, che n'esce con vn vaso di vetro messo sotto, & serba in uaso di uetro.

Oleum ex Ouis.

REcipe Vitellos duros Ouorum recentium elixatorum quos volueris. Comminue manibus, vel rudicula, vel pistillo in mortario; comminutos assa in sartagine figulina vitreata continuo agitando rudicula, donec ferè spumosi euaserint, sic calentes sacculo lineo firmiori Vino aromatico irrorato inclusos exprime torculari ad hoc parato; quod emanabit vasculo vitreo, serua.

A far'Olio di Oua.

PIglia tanti torli d'oua freschi lessi, tosti quanti vorrai, disfalli con le mani, ò mescola, ò col pestello nel mortaio, e sminuiti cuocili in tegame di terra uitreato, menando spesso con la mescola fin che diuentino spumosi, & così caldi messi in saccoccia di lino bagnata con uino aromatico, spremi col torchio preparato à questo effetto, & conserua quello, che n'uscirà nel uaso di uetro.

Oleum è Sulphure.

VIuum sulphur vre sub campana vitrea aliquantulum eleuata, in qua collecti ascendentes vapores concrescant in liquorem, qui defluat in vas amplum seu catinum vitreatum, in cuius medio stet vasculum cum prunis, ad vrendum sulphur; hunc liquorem collige, & in ampulla vitrea serua.

A far'Olio di Solfo.

IL solfo uiuo si faccia bruciare sotto campana di uetro alquanto eleuata, nella quale i uapori ascendenti uniti si conuertino in liquore, che coli in uaso amplo, ò catino uitreato, nel mezzo delquale stia un uaso di carboni accesi con il solfo, piglia questo liquore, & conseruaio in ampolla di uetro.

Oleum è Tartaro, seu Vini fecibus exsiccatis.

TArtarum album ex Vino generoso, tritum in nouo fictili, vre in fornace, donec vas percoctum sit, vstum sacculo pyramidali inclusum in loco frigido, & humido suspende, vitreo vase supposito, quod excipiat defluentem ex dissoluto Tartaro liquorem, quem alio vitreo vase bene obturato conserua.

A far'Olio di Tartaro, ouero di feccie essiccate di Vino.

IL tartaro bianco di uino buono, e grande pesto, si metta dentro un uaso di terra nuouo nella fornace, fin che il uaso sia cotto affatto, e quando sarà cotto si metta dentro un sacco piramidale, & si sospenda in luogo frigido, & hu-

& humido, mettendo sotto vn vaso di vetro, ilquale riceua il liquore, che calarà dal tartaro dissoluto, ilquale conseruarai in vn'altro vaso di vetro ben turato.

Oleum Terebinthinæ.

IN vitream Cucurbitam retortam bene lutatam conijce Terebinthinam, vt ferè fit semiplena, adijcias arenā lotam, qua compescatur Terebinthinæ ebullitio excipiens vas vitreum cucurbitæ agglutinato forti glutino, cucurbitam imponito vasi cineribus pleno, cui validus ignis paulatim actus subijciatur; Vi ignis in vas recipiens triplex liquor defluet albus, flauus, & niger, quos seorsim mutato recipiente collectos separatim repone in vasis vitreis diligenter obturatis.

A far'olio di Termentina.

METti la termentina in vna storta di vetro ben lutata, acciò sia quasi piena à mezzo, metteci arena lauata, con laquale s'impedisca l'ebullitione della termentina, agglutina il recipiente con la cucurbita, col luto forte metti la cucurbita nel vaso pieno di cenere, sotto ilquale si metta fuoco gagliardo augumentando à poco à poco. Per la forza del fuoco distillarà nel recipiente vn liquor di tre sorti, cioè bianco, flauo, e negro, i quali liquori leuati dal recipiente metti separatamente, & riponi in vn vaso di vetro turato con diligenza.

MEDICAMENTORUM

Præparationes.

Adipum, seu pinguedinum præparatio.

ADeps, seu pinguedo recens exemptis venulis, fibris, & membranulis, simplici aqua clara toties lauetur, dum pura nec amplius cruenta effluat, post minutim incisa liquetur in duplici vase, coletur, & in vase vitreo in loco frigido reponatur, durat toto anno.

MODO DI PREPARARE

Li medicamenti.

Et prima li grassi.

SI laui il grasso fresco con acqua chiara, leuando però le venette, pellicole, & neruetti tanto, sin che venga pura, & non più sanguinolenta, poi tagliata per minuto si faccia squagliare in vaso doppio, si coli, & si riponga in vaso di vetro in luogo freddo, e dura vn'anno intiero.

Aloes lauatio.

PUrissima Aloe dissoluatur in tripla quātitate Aquę calidę in patina vitrea, seu vitreata aliquantulum rudicula agitetur, postea coletur per linteolum, sordes in eo remanentes abijciatur, pinguis Aqua colata, in patina tenuiore linteolo contecta ad Solem, vel in æstuario exsiccetur, seruatur diu.

Per lauar l'Aloè.

L'Aloè puro si dissolua in conca di vetro, ò vitreata con tre doppij d'acqua calda, menandolo spesso con la mescola, poi si coli con panno di lino, dalquale si leui la bruttezza, & la parte grossa così colata messa in detta conca coperta con panno di lino rado, si ponga à seccare al Sole, ouero in luogo caldo, & si conserua longo tempo.

Aloes nutritio.

ARomata, quæ iusserit Medicus, in Aquę claræ octupla quantitate decoquantur, donec duæ partes eius absumptæ sint, postea Aloe purissima trita dissoluatur ex prædicto decocto colato, & expresso, & in latiore patina vitrea, vel vitreata tenui linteolo contecta exsiccetur vt supra, deinde iterum trita, & soluta exsiccetur, idque toties repetatur, dum Aloe prædicti decocti duplum sui ponderis ebiberit.

Hoc eodem modo nutritur optima Aloe, diluto Rhabarbari, & decocto Myrobolanorum, & diuersis succis herbarum, & florum, vt Rosarum, Violarum, Endiuiæ, & similium, dissoluitur enim in ipsorum aliquo,

aliquo, & exficcatur vt supra, & hoc toties, donec eam liquoris quantitatem ebiberit, quam præscripserit.

Aloè nutrito.

SI facciano cuocere gl'aromati, che ordinarà il medico, in otto doppij d'acqua chiara, fin'alla consumatione delle due parti di essa, poi si dissolua l'aloè purissimo pesto, col detto decotto colato, & spremuto, & si metta à seccare come di sopra in vn piatto di vetro, ò vitreato, coperto con panno di lino sottile, di nuouo pesta, e dissolui vn'altra volta, e si metta à seccare, & si faccia seccare fin che l'aloè haurà preso del detto decotto il doppio di suo peso. Si conserua l'aloè in questo modo ancora benissimo, cioè quando l'aloè sarà dissoluto nell'infusione di rheobarbaro, & decotto di mirobolani, & diuersi sughi d'herbe, e fiori, come di rose, viole, endiuia, & simili, cioè in alcuno di questi, & seccato come sopra, e questo si faccia tanto, sin che detto aloè habbia preso la quantità di decotto, ch'hauerà ordinato il medico.

Aluminis liquidi, seu Rochæ assatio, seu vstio.

NOuum fictile aluminis ferè plenum ardentibus carbonibus iniectis contegitur, & circundatur, & tamdiu vritur, donec totum alumen penitus efferbuerit, nec vlterius spumam emittat, tum refrigeratum eximitur, & in fictili reponitur.

Per bruciar' Alume di Rocca.

SI copra una pila nuoua di terra quasi piena d'alume, con carboni ardenti messi intorno, & si faccia bruciare fin, che tutto l'alume habbia bollito à fatto, & non mandi più schiuma di fuora. All'hora rifreddo che sarà, si caui fuori, & si riponga in uaso di terra.

Anacardorum præparatio.

ANacardi triti macerentur in aceto diebus septem, octauo coquantur lento igne ad medietatem, colentur linteolo; crassities in eo remanens sunt anacardi præparati; colatum autem Acetum cum Melle coctum ad Mellis crassitiem, vocatur Mel anacardinum.

Per preparar gli Anacardi.

GLi Anacardi pesti si facciano macerare nell'aceto per sette giorni, l'ottauo si facciano cuocere à fuoco lento à consumatione della metà, si colino con panno di lino, & la parte che resta in esso, sono gli anacardi preparati, mà l'aceto colato cotto col mele fin'à crassitudine di mele, si chiama Mele anacardino.

Argenti spuma, seu Lythargyri lotio.

LItargyrij tenuissimus puluis denso linteolo transmissus, in catino cum satis communis trito dimidio in marina aqua, vel communi, quæ digitis quatuor supereminæat, maceretur diebus decem, duodenis quibusq; horis rudicula totum agitando, ac conturbetur, ne durescat in lapidem, vltimo die abiecta tota aqua salsa, conterantur in mortario; deinde bis in die abluatur semper noua aqua dulci affusa tot diebus, dum omnem deposuerit salsedinem, & candidum euaserit, ex quo siccato formentur ofię, & reponantur in longum tempus seruatur, vt metallica.

Per lauare il Litargirio d'Argento.

IL Litargirio pesto benissimo passato per un panno di lino fisso messo in un catino, con acqua marina, ò commune, laquale sopranuanzi per quattro dita, si metta à mollo per dieci giorni, & ogni due hore s'agiti con la mescola, & si conturbi, acciò non s'indurisca in forma di pietra, l'ultimo giorno hauendo buttato tutta l'acqua salsa, si pesti in un mortaio, poi si laui due uolte il giorno, mettendoci nuoua acqua dolce ogni giorno, fin che hauerà lasciato la salsedine, e sia diuentato bianco, & così secco se ne facciano rotelle, & si conseruano longo tempo, come l'altre cose di metallo.

Calcis uiuæ ablutio.

TRita Calx in catino copiosę, Aquæ dulci misceatur; ac multum agitetur cum in

in fundo resederint, mutatur aqua, commisceatur denuo, ac conturbetur vt prius, & cum resederit, effunditur aqua, & immittitur noua, hoc speties facto, cogitur in offas quæ siccatæ reponuntur.

Per lauar la Calce uiua.

LA Calce pesta si mescoli in un catino con assai acqua dolce, & s'agiti spesso, & quando hà fatto posa si muta l'acqua, si mescoli un'altra uolta, & si conturbi come prima, & hauendo fatto posa, se gli muta poi l'acqua, laquale mutata sette uolte, se ne fanno rotelle, lequali seccate si riponghino.

Chalybis præparatio.

CHalybis in tenuissimã scoben elimatum absque omni sorde in aqua clara manibus diligenter confricata, sępius aqua renouata quousque dum aqua per se non inficiatur, postea quater igni tam extingue in aceto acerrimo, & exsiccatam reconde, vel ei affunde tantum aceti, vt tota madeat in eo, diebus triginta macerari permitte, deinde tere, super porphyritem lapidem, & exsiccatum reconde.

Per preparar l'Aciaro.

L'Acciaro limato bene, & leuata la ruggine, & ogni altra bruttezza, si laui tante uolte, che mutandoui l'acqua ogni uolta, non resti imbrattata, poi infuocato che sarà quattro uolte, si smorzi in aceto buonissimo, & secco riponilo, ò metteci tanto aceto di sopra, che resti del tutto bagnato, poi lascialo star'à mollo per trenta giorni, poi si pesti sottilmente in porfido, & secco si conserui.

Caphura, seu Camphora præparatio.

IN mortario primum amygdalæ duę, vel tres pistillo contundantur, deinde abijciantur, vel Oleo amygdalino tum mortarij fundum, tum pistilli extrema pars illinitur, inde Camphora commodè teritur, sic enim neque adhærescit, nec in auras dissipatur.

Per preparar la Canfora.

SI pestino prima nel mortaro, due, ò tre mandole, poi si leuano via, ouero s'onge il fondo del mortaro, & il pestello con olio di mandole, e poi si pesta la canfora che cosi non s'attacca, ne meno scappa fuori.

Cancrorum fluuialium vstio.

IN ęrea patella ad ignem posita viui Cancri tamdiu assentur, dum in tenuissimum puluerem redigi possint, si hoc diebus canicularibus factum fuerit, puluis in loco sicco conditus toto anno solet asseruari.

Per bruciar'i Granci di fiumi.

SI mettino i granchi uiui in padella di rame à rostir tanto, che se ne possa far poluere, & se si farà questo ne' giorni caniculari, la polue conseruata in luogo secco si suole per un'anno conseruare.

Cantharidum præparatio.

FIctile patuli oris viuis Cantharidibus ferè plenum, & rarissimo linteolo obductum, inuersum vasculo, in quo acerrimum feruet Acetum imminens suspẽdatur tamdiu, dum Aceti feruentis vapore omnes Cantharides enecatę fuerint, quæ ad Solem siccatæ in vitreo vase angusti oris Cera obturati seruentur, durans ad annos sex.

Per preparar le Cantarelle.

VNa Pila di bocca stretta quasi piena di cantarelle uiue, & coperta con panno di lino, rado riuersa il uaso, nelquale sia aceto forte bollente doue starà tanto, fin che le cantarelle siano tutte morte da quel uapore dell'aceto, lequali secche al Sole si conseruino in uaso di uetro di bocca stretta, & ben turato durano sei anni.

Cerussa Ablutio.

Abluitur Cerussa non secus ac Calx.

Per lauar la Biacca.

SI laua la Biacca nell'istesso modo, che la calce.

Colocynthidis praparatio.

TRochiscorum Alandal confectio, est Colocynthidis præparatio.

Per preparar la Coloquintida.

LA confettione de' trochisci alandali, è la preparatione di coloquintida.

Chalcanti Vstio.

VRitur Chalcanthum eodem modo, quo & alumen liquidum, quod alias rochæ dici solet.

Per bruciar'il Calcanto.

SI brucia il calcanto nell'istesso modo, che l'alume di rocca.

Coraliorum praparatio.

COralia alba,& rubra prophyrinis mortario, & pistello affusa Aqua rosacea tamdiu molentur, dum in tenuissimum puluerem redacta fuerint, & inditi ori sub dentibus stridorem non pariant, post subsidentiam, Aqua effusa relicto limo fiant offulæ, reponantur vasculis vitreis.

Per preparar'i Coralli.

LI Coralli bianchi, e rossi si pestino nel mortaio di porfido, col pestello di detta medesima maniera, infondendoci acqua rosa, sin che siano ridotti in poluere sottilissima, & che messi sotto i denti non facciano rumore alcuno, & fatta la posa, leuata l'acqua, si faccino di quella massa che ci resta rotelle, & si riponghino in vaso di vetro.

Coriandrorum praparatio.

COriandrorum semina ante annum collecta acri Aceto tribus diebus macerentur,& deinde siccata reponantur.

Per preparar li Coriandri.

LI semi di Coriandri, colti vn'anno innanzi, s'infondino nell'aceto forte per tre giorni, poi si facciano seccare, e si riponghino.

Cornu Ceruini praparatio.

COrnu Ceruini frustula in crudo figulino vase, cui crudum operculum figulinum conglutinatum fit, aliquod foraminibus pertusum in fornace figulina vrantur, dum vasa percocta sint, & cornu frustula candidissima euaserint, postea supra porphirium marmor ex rosacea diu terantur,& Pastilli formentur, qui siccati in vitreis vasis reponantur.

Per preparar'il Corno del Ceruo.

LI pezzeti di corno di ceruo si ponghino in vn vaso di creta cruda, coperto con coperchio similmente di creta cruda conglutinato con esso forato però, si mettino à cuocere in fornace da cuocere detti vasi, sin che detti vasi siano cotti à fatto, e che detti pezzi siano diuentati candidissimi, poi si pestino vn pezzo in mortaio di porfido con acqua rosa, & se ne facciano rotelle, i quali seccati si riponghino in vaso di vetro.

Eboris praparatio.

VRitur eodem prorsus modo, quo cornu Ceruinum, cum verò vstum,& ex vase fuerit extractum, terendum in tenuissimum puluerem, & per cerniculum transmittendum, huic deinde in patina vitrea duplum Aquæ rosaceæ affunde, & exsiccari permitte, postea iterum tere, & tantumdem Aquæ rosaceæ secundo affunde, & exsiccari permitte, tertio deinde tere, in tabula porphyrina ex æquali pondere aqua rosacea diutius molendo, & offulas, seu Trochiscos confice, exsiccatos in vase operculato repone, durant ad aliquod annos.

Per

Per preparar l'Auorio.

L'Auorio s'abbrucia nell'istesso modo, che si fà il corno di ceruo, e quando sarà bruciato, & leuato dal vaso si pesti sottilmente, & si passi per setaccio, poi si metta dentro vn vaso di vetro col doppio d'acqua rosa, & si lasci seccare, poi si pesti di nuouo, & si riponga vn'altra volta con altretanta acqua rosa, & si faccia seccare, & pesti poi per la terza volta, po si spanda in tauola di porfido, macinandola piu tempo con vguale portione della sopradetta acqua rosa, se ne facciano trochisci, & si riponghino essendo secchi, in vaso coperto, e dureranno per alcuni anni.

Hellebori nigri radicum praparatio.

RAdices Hellebori nigri exempta lignosa medulla macerentur biduo in calido succo Cydoniorum, deinde exsiccati infigantur tamquam clauiculi in integrum pomum Cydonium, quod cruda frumentacea pasta crassiori obductum, coquatur in clibano, donec pasta sit percocta, refrigerato pomo, exempta radices, & siccatæ reponantur in loco sicco, durant biennio.

Per preparar le radiche d'Elleboro nero.

LE radiche d'elleboro nero, leuata via la medolla di esso, s'infondino per due giorni nel sugo caldo de cotogni, poi fatte seccare, si ficchino à modo di chiodi dentro le mela cotogne intiere, le quali circondate con pasta cruda di formento, si facciano cuocere al forno, fin che la pasta sia cotta bene; poi rifredda li pomi, le radiche leuate, & secche si riponghino in luogo secco, e durano due anni.

Esula radicum praparatio.

RAdices Esulæ cortice abraso in acero acerrimo horis vigintiquatuor macerentur; deinde siccentur, & conseruentur in loco sicco.

Per preparar le radiche d'Esule.

LE radiche d'esula mondate dalla scorza si lascino macerare nell'aceto buonissimo per vintiquattro hore, poi si secchino, & si conseruino in luogo secco.

Gersa Serpentaria praparatio.

RAdices Serpentariæ maioris siccas, & abrasas contere in tenuissimum puluerem, cui par pondus aqua rosacea affunde, & in patina vitreata linteolo contecta ad Solem exsiccata, idem secundo, & tertio repete, postremo exsiccatum hunc puluerem ex vino odorato redige in Trochiscos, quos exsiccatos reconde in loco sicco, & hæc cerussa ex serpentaria, paratur hoc modo.

Ex radicibus serpentariæ dempto nigro cortice in lapideo mortario contritis succus extrahitur, qui effusus in catinum tenui linteolo contegitur, exsiccatur ad Solem, & euadit similis cerussæ, reconditur vt altera, durat anno.

Per preparare la Gersa Serpentaria.

PEsta le radiche secche della serpentaria maggiore, & mondate fanne poluere sottilissima, alle quali metti simil quantità d'acqua rosa, & fà seccare al sole in vaso di vetro coperto con panno di lino; fà il medesimo sin' atre volte, & in fine si faccia trochisci di questa poluere sottilissima co'l vino buono odorifero, i quali secchi si conseruino in luogo secco, & questa è la biacca della serpentaria, che si prepara a questo modo; cioe. Si caua il sugo dalle radiche di serpentaria peste in mortaio di pietra tolta via la scorza nera, & esso messo in vaso coperto di panno sottile di lino, si fa seccare al sole, & diuenta come la biacca, si conserua come l'altra, e dura vn'anno.

Hyrundinum vstio.

PVlli Hyrundinum ita iugulentur vt sanguis effluens super ipsorum alas decidat, trito Sale aspergantur, & in nouo fictili oris angusti vitreato, operculato, &

luto sapientiæ oblinito vrantur in furno. Cinis seruatur in vase vitreo oris angusti bene obturati.

Per bruciar le Rondini.

SI deuono amazzare le rondini talmente, che il sangue, che si sparge, resti sopra le loro ali, & si sparga il sale pesto di sopra, poi si mettino in vaso di terra nuouo di bocca stretta, vitriato, & coperto, & oblinito col luto di sapientia à cuocere nel forno. La cenere d'essi rondinelli si serua in vaso di vetro ben chiuso.

Iecoris Lupi praparatio.

LAuetur iecur Lupi vino odorato in quo absinthium coxerit, lotum ollæ nouæ inditum in furno repente diligenter exsiccetur, ita tamen vt non aduratur exsiccatum cum absinthio reconde in loco sicco.

Per preparar il fegato di Lupo.

SI laui il fegato di lupo con vino odorifero, nel quale sia stato cotto l'assentio, & lauato si ponga dentro vna pila nuoua nel forno, acciò secchi bene, & presto, ma in modo che non s'abbruci, & secco si conserui insieme con l'assentio in luogo secco.

Intestini Lupi praparatio.

INtestinum in longum scissum, & transuersim in frustula diuisum, lauentur Vino odorato, in quo Ruta, & Fœniculum coxerit, postea exsiccatum vt iecur Lupi repone in loco sicco inuolutum folijs Rutæ siccæ.

Per preparar gl'Intestini di Lupo.

SI facciano pezzi degli intestini di lupo tagliati per lungo, e largo, & si lauino col vino odorifero, nel quale siano stati cotti la ruta, & li finocchi, poi seccato come il fegato del lupo si riponga in luogo secco, inuoluendo con le foglie di ruta secca.

Cancami, seu Laccæ praparatio.

DEcoque Aristolochiæ longæ, Schœnanthi, an. vnc. duas, in Aquæ, lib. quatuor, donec tantum supersint, lib. 3. in hoc decocto colato decoque lento igne, vnc. sexdecim Laccæ, donec prorsus dissoluantur, & Aqua ruborem sanguinis contraxerit, cola per laneum pannum, & abiectis fecibus colatum ius percoque in duplici vase ad crassitiem Mellis, ex quo, antequam frigescat, forma orbiculos, & serua.

Per preparar' il Cancamo, ouero Lacca.

FA cuocere l'Aristolochia longa, Schinanto, di ciaschedunо once due in libre quattro d'acqua a consumatione del quarto, & in questo decotto colato, fa cuocere a fuoco lento sedici once di lacca, in tanto, che sia alquanto dissoluta, & l'acqua diuenti rossa come il sangue, poi cola con vn panno di lana, e buttata via la feccia, fa cuocere di nuouo la colatura in bagno maria, fin che venga spesso come il mele, del quale prima che si raffreddi, fanne rotelle, e conserua le.

Lapidis Cyanei ablutio quem Lazulum vocant.

LApis Cyanei diligentissime tritus toties affusa Aqua clara in catinum manibus confricando lauetur, abiecta post residentiam prima Aqua, & noua affusa, donec prorsus non inficiatur, sed clara effluat.

Per lauar il Lapis Cianeo, cioè Lapis Lazuli.

LA pietra Cianea, cioè lazuli pesta sottilmente si laui tante volte in una catinella con acqua chiara, & mutando sempre l'acqua, fatta la posa dell'acqua prima, & messa l'altra, fin che l'acqua venghi chiara.

Margaritarum praparatio.

MArgaritæ mortario, & pistillo Porphyritis molantur, vt dictum est de Co-

Coralijs, reliqua vt in illis peragantur. Qui modus etiam seruandus est, in pretiosis lapillis præparandis omnibus.

Per preparar le perle.

LE perle si pestino in mortaio con pistello di porfido, come s'è detto delli coralli, & il resto si fa come s'è detto in essi, il medesimo s'hà da fare à preparare l'altre pietre pretiose.

Medullarum præparatio.

MEdullæ autumno ex ossibus recentibus exemptæ lauentur, & in duplici vase liquatæ reponantur vt adipes, durant æquali tum illis tempore.

Per preparar le Midolle.

LE Midolle leuate fuor dell'ossa nell'Autunno, & liquefatte fresche in vn vaso doppio, si riponghino come li grassi, e durano come essi.

Mezerei præparatio.

MEzerei folia sic præparantur, vt Esulæ radices, vsus tempore rediguntur in puluerem abiectis neruis, seu venis contusioni contumacibus.

Per preparar il Mezereo.

LE foglie del Mezereo si preparano, come le radiche d'esula, e se ne fanno polnere leuati li nerui, o vene, che non si possono pestare.

Oesypi expressio, & præparatio.

ESordidis lanis, quæ ex collo, coxis, & alis ouium defatigatarum fuerint detonsæ, feruente Aqua pluris affusa, omnem pinguedinem exprimito, repositis lanis profundo vasculo immissam Aquam pinguem diu agitato multinda rudicula, vt multam generet spumam, quam vna cum superante pinguedine exceptam in alio vase seorsim reponito, Aquam denuo agitato, & genitam denuo spumam cum prima reponito, & hoc toties peragito, dum vniuersam collegeris spumam, nec vlla amplius supernaret pinguedo, hanc collectam pinguedinem cum spuma in Aqua pura manibus subigendo lauato, sordes immixtas demito, sæpius Aquam renouando, donec pura euadat, & pinguedo linguæ admota non mordeat; lotam recondito in fictili.

Per spremere, e preparare l'Esipo.

TAgliata la lana succida dal collo, e dalle coscie, & ale delle pecore quando sono stracche, e messa in acqua bollente tante volte sin, che sia leuata quella succidezza, leuata la lana, quell'acqua sucida si ponga in vna pila menando tanto spesso con la mescola sin che faccia schiuma, la quale si riponga in vn'altra pila insieme con quella sucidezza che si vedeua notare sopra l'acqua mena l'acqua di nuouo, e riponi la seconda schiuma con la prima, e fà questo tante volte, sin che hauerai raccolta tutta la schiuma, ne si veda più sucidezza raccolta con la schiuma in acqua chiara spremendola con le mani, leua la sucidezza mescolata mutando l'acqua tanto spesso, che diuenti chiara e che'l grasso posto sopra la lingua non pizzichi, & così lauata si riponga in vaso di terra cotto.

Plumbi lotio.

IN mortario plumbeo Aquam pluuiam pistello plumbeo tamdiù agitato, ac ducito, donec aqua instar liuidi limi crassescat, hunc limum linteolo cola, exsiccatumque in pastillos formatum recondé.

Per lauar'il Piombo.

SI agiti l'acqua piouana in vn mortaio di piombo col pestello della medesima materia tanto, sin che l'acqua diuenti grassa, & liuida; Questo si coli in panno di lino, e secco, e formato in trochisci si riponga.

Plumbi vstio.

SVper tenuissimas plumbi laminas fictili nouo inditas sulphur inspergito, additisque alijs rursus laminis interiecto semper sulphure, donec vas expleueris, ignem succen-

cendito. Flagrante autem plumbo ferrea rude versato, donec prorsus redigatur ad cinerem, nihilque plumbi inustum relictum sit, tum demum obstructis naribus (ne sulphuris vapor noceat) eximite, lauetur postmodum, sicut cerussa.

Per brucciar' il Piombo.

S*Opra vna piastra sottilissima di piombo messa dentro vn vaso di terra nuouo si sparga il solfo, & aggiungendo altre piastre col solfo frà mezzo sin, che'l vaso sia pieno, accendi il fuoco. Ma il piombo essendo caldo, e riuoltato con lama di ferro, fin che sia ridotto in cenere, e non resti niente di piombo abbruciato, all'hora turate le narici (acciò ch'il vapor del solfo non faccia danno) si caui fuora, e si laui come la biacca.*

Pulmonis Vulpini praparatio.

PVlmonem Vulpis extracta aspera arteria vino odorato cui Hyssopum, & scabiosam incoxeris, diligenter lauato, lotum olla impositum siccato, vt iecur lupinum siccatum in loco sicco, cum Marrhubio, & Hyssopo reponito.

Per preparar' il Polmone della Volpe.

S*I laui con diligenza il polmone della volpe (hauendo leuata l'aspera arteria) col vino odorifero, nel quale sia stato cotto l'isoppo, e la scabiosa, e leuato che sarà si ponga dentro vna pila, e si faccia seccare come il fegato di lupo, & essendo secco, riponilo in luogo secco col Marrubio, & Isopo.*

Sanguinis Hircini praparatio.

HIrcus adultæ iam ętatis non senescens boni habitus, quadraginta saltem dies ante nutritus herbis calculum frangendi vini habentibus, vt Petroselino, liuistico, hedera, saxifragia, fraxino, fœniculo, & similibus, & Vino albo, iuguletur diebus Canicularibus, sanguis qui medio loco effluxerit, priore, & postremo reiecto, tantum excipiatur, vbi concreuerit effuso humore in plures partes scindatur, quæ supra setaceum cribrum extensæ, ac tenui linteolo cooperta siccentur in furno tepido. Condantur in vase bene clauso loco sicco; seruatur in annum.

Per preparare il sangue di Becco.

I*L Becco, che sia giouine, e di buon habito, e nutrito per quaranta giorni innanzi con herbe potenti a frangere la pietra, com'è petrosello, leuistico, hedera, sassifragio, frassino, finocchio, e simili, & con vino bianco, s'ammazzi ne i giorni caniculari, & buttato via il primo, & vltimo sangue, si conserui il mezzano, il quale quando sarà squagliato, leua'l'humore peccante si tagli in pezzetti, i quali distesi sopra vn setaccio, e coperti con panno di lino sottile, si facciano seccare in forno tepido Si conseruino in vaso ben chiuso in luogo secco, e durano l'anno.*

Scammonij praparatio.

SCammonium tritum in massam reducitur, ex oleo violato, deinde Cydonio excauato inclusum, & rursus obturato assatur in furno, vna cum pane, donec pomum fit percoctum, deinde in succo Cydoniorum tertia pars pulueris Myrobolanorum flauarum maceretur horis vigintiquatuor, quo leuiter colato nutritur scammonium iam coctum, donec tantumdem succi iam dicti ebiberint, demum exsiccatum teritur in puluerem, ex quo cum Mastice dissoluta Oleo rosaceo formentur Plancentulæ, seu Trochisci, & reponantur.

Per preparar la Scamonea.

S*I faccia massa della scammonea pesta con olio rosato, & messa dentro vn cotogno scauato, e poi riserrato, e si metta a cuocere nel forno col pane, fin che il cotogno sia cotto à fatto, poi si metti à mollo nel sugo de cotogni la terza parte di polue di mirobolani citrini per spatio di hore vintiquattro, & in quel sugo si lasci stare la scammonea già cotta, fin che l'habbia assorbito, poi essendo secca se ne faccia polue, della quale se ne facciano trochisci, aggiungendoui poro la mastice dissoluta con olio rosato, e si serbino.*

Scylla

Scylla praparatio.

SCylla magna non putris, nec flauida abiectis extimis tunicis pistorum pasta tota obducitur, & in furno vna cum panibus ad eorum coctutam percoquitur postea singulæ eius tunicæ excepto tamen meditullio, quod abijcitur filo traijciuntur, ita vt se inuicem non contingant, tum suspenduntur in loco sicco, cauendo interea, ne ferro aliquo vulnerentur.

Per preparar la Scilla.

LA Scilla grande non guasta, nè gialla, leuata via la pellicula di fuori si uesta di pasta, & si metta à cuocere nel forno come il pane, poi ciascuna delle sue pellicule (eccetto nondimeno la midolla di dentro, che si leua) s'infilzi col filo, in modo però che una non tocchi l'altra, & poi s'attacchi in luogo secco, guardandosi in quel mentre che non siano toccate da ferri.

Seta, seu Serici vstio, seu assatio.

FOlliculi Serici eiusdem anni minutim incisi abiectis vermibus adhuc viuentibus, in ollam nouam inditi tamdiu siccentur in furno tepido, dum possint in mortario contritione in puluerem reduci, non in cinerem, qui seruetur in vasculo vitreo obturato.

Per bruciar la Seta.

LI bocci della seta fatti l'istesso anno tagliati minuti, buttando uia li uermi ancora uiui, messi in pila nuoua, si secchino in forno tepido, fin che si possino pestare in mortaio, & ridurre in poluere, & non in cenere, laquale si conserui in uaso di uetro ben turato.

Tutiæ praparatio.

TVtia linteolo mundi tenui, & denso inclusa, & ligata in vase aqua clara pleno, huc atque illuc agitatur, & deducitur, vt tenuior, & melior eius pars in Aquam affluat, crassiori in linteolo relicta, cum resederit abiecta Aqua molitur in lapide Porphyrino ex Aqua rosacea, cogitur in pistillos, & seruatur.

Per preparar la Tutia.

LA Tutia ligata in panno di lino bianco, & sottile si mescoli di quà, e di là dentro un uaso pieno d'acqua chiara, fin che la più sottile, e meglior parte di essa sia concorsa nell'acqua, essendo restata la più grossa nel panno, & quando hauerà fatto posa, si leui l'acqua, si pesti in mortaio di porfido con acqua rosa, & se ne facciano trochisci, che si conseruino.

DVRATIONES COMPOSITORVM

De Conseruarum duratione.

DVratio non omnibus conseruis eadem. Rosarum diuturna est; Borraginis, Buglossi, Violarum breuior, vt quæ post annum facilimè corrumpantur, aut arescant, aut acrescant, exoletas, & inutiles esse deprehendimus, si superficies veluti vermiculis corrosa videatur, aut si sapor, color, odor immutatus sit.

QVANTO DVRANO LI Compositi.

Quanto durano le Conserue.

LE Conserue non durano tutte un'istesso tempo. Quella di rose dura più dall'altre, quelle di boraggine, di uiole, & di buglossa durano manco di tutte, come quelle che passano l'anno si corrompono facilmente, ò si seccano, ò diuentano agre, & all'hora si conosce, che sono guaste, quando si uede la superficie loro come corrosa da uermi, & il sapore, colore, & odore mutato.

De puluerum Aromaticorum duratione.

SEruantur per annum omnes species aromaticę, nisi admiserint semina frigida maiora, vel minora, aut Amylum, tunc enim vix quatuor mensibus seruantur.

Quanto durano le Polui Aromatiche.

TVtte le spetie aromatiche si serbano vn' anno intiero, se non sono mescolate con semi frig'di maggiori, ò minori, ouero con l'amido, perche all'hora à pena si conseruano quattro mesi.

De Electuariorum alternatiuum duratione.

ELectaria dulcia per annum integris viribus seruantur, amara, & aromatica duobus annis, quandoque etiam ad quatuor, si ex arte confecta, & studiosè reposita fuerint.

Antidota opiata parua ad sex annos, & vlterius ex arte confecta, & studiosè reposita seruantur, verum intra sex menses non propinantur.

Antidota magna, vt Theriaca, & Mithrydacium integris viribus vsque ad triginta annos, deinde imbecilliora vsque ad quinquaginta, & ad summum sexaginta, verum intra sex menses non propinantur, nisi Medicus decreuerit.

Quanto durano gli Elettuarij alterati.

GLi elettuarij dolci si conseruano vn'anno intiero, gl'amari, & aromatici due anni, & qualche volta anco quattro anni, se saranno composti bene, & reposti con diligenza.

Gli Antidoti oppiati piccoli durano sei anni; e più quando sono fatti secondo l'arte, & nondimeno non s'adoprano li primi sei mesi.

Gli Antidoti maggiori, come di Teriaca, e Mitridato, sono perfetti fino à i trent'anni, & dipoi vengono mancando fino alli cinquanta, & al più alli sessanta, mà non si adoprano frà sei mesi, senza l'ordine del Medico.

De ętate Pilularum.

PIlulæ ad dosim constitutam seruantur integris viribus per annum, & aliquanto vlterius exceptis Pilulis, quæ opium admittunt, hę enim vsque ad quartum annum seruantur.

Quanto durano le Pilole.

PIlole della loro dosa ordinaria si conseruano bene per vn'anno, & qualche volta più, eccetto le pilole oppiate, lequali durano quattr'anni.

De ætate Ceratorum.

EMplastra seruantur per annum excepto emplastro è pelle Arietina, Diapalma, & Diapyrite, & nonnullis huiusmodi, quæ compactiora pluribus annis seruari possũt.

Quanto durano li Ceroti.

GLi Empiastri si conseruano per vn'anno, eccetto l'empiastro di pelle aretina, diapalma, & diapirite, & simili, lequali si possono conseruare per più anni.

Duratio Loch, seu eclegmatum.

LOch in quorum compositionibus, nec nuclei vt Amygdalarum, nec semina, vt melonum recipiuntur, possunt ad annum vnum conseruari.

Quæ verò nucleos amygdalarum, & similium, aut semina melonum, & similium recipiunt, vltra sex menses non durant absque vitio.

Quanto durano li Loch.

LOch, nella compositione delquale non entrano cose, ch'habbiano ossa, come le mandole, ò semi, come i meloni, si può conseruare per vn'anno, ma quello, dou'entra, ò ossa, come di mandole, ò semi, come di meloni, e simili, non si conserua buono più di sei mesi.

Duratio Trochiscorum.

TRochisci omnes cum teredinem sensisse percipiuntur, iudicandi sunt euanidi, & inutiles, licet fortè ætate adhuc recentes sint. Trochisci ex Aromatibus constantes cum in eis odoramentorum flagrantia, vel aromatum sapor non percipitur: obsoleti sunt, & inanes. Trochisci qui semina facilè rancescentia admittunt, vt Melonum & similia, post sex menses inutiles sunt.

Alij

Alij Trochisci ab his ritè compositi, & diligenter repositi, integro anno vt plurimum sunt efficaces, post annum inutiles.

Trochisci ex Gummis, & Mineralibus potissimum confecti possunt etiam vltra annum perdurare.

Quanto durano li Trochisci.

Li Trochisci, quando cominciano à tarlarsi, non sono più buoni, ancorche siano fatti di fresco. Li Trochisci fatti con aromati, quando non hanno più l'odore, & flagrantia d'essi, si giudicano inutili. Li trochisci cõposti con semi, che facilmente rancidiscono, come di meloni, & simili passati li sei mesi, sono inutili.

Gl'altri trochisci composti secondo l'arte, & conseruati con diligenza, per lo più sono buoni l'anno intiero, mà dopò l'anno sono inutili.

Trochisci composti di gomme, & minerali possono durare più d'vn'Anno.

Duratio Oleorum.

OLea per expressionem facta, quorum vis est refrigeratoria, vt quæ ex seminibus papaueris, Cucurbitæ, & similium, non durant vltra tres mẽses. Oleum tamen ex Oliuis immaturis perdurat ad annum.

Quæ vero ita temperata sunt, vt circa primum gradum caloris consistant, vt ex amygdalis, Pineis, & similibus, si offerenda sint recentissima, si illinenda, possunt in mensem seruari.

Calida vltra primum gradum, si bibenda sint, recentissima esse oportet, ita vt nullum acorem, & rancorem contraxerint, illinenda possunt etiã aliquot mẽsibus perdurare.

Olea per impressionem facta simplicia tam frigida, quam calida, circa primũ gradum, vt quæ ex floribus, vel herbis, vel fructibus, vel etiam animalibus bene reposita, durant integro anno, eo elapso, frigida sunt nullius vsus, calida vero possunt renouari.

Olea, quæ ex gummis, vel aromatibus, calida in secundo, & vltra secundum gradum bene, & ritè confecta, & diligenter seruata, durant ad annum tertium, si tamen conseruent odorem ingredientium.

Oleum Vulpinum, & ipsum merito suæ qualitatis potest tertium annum attingere nisi fortè è succo Vulpis interea malum odorem contraxerit.

Olea calidiora composita, tamdiu durant, & vsui sunt, quamdiu Aromatum odorem conseruauerint.

Olea per emanationem ex lignis, Gummis, vel mineralibus extracta, non ita cito senescunt, immo in his Oleum è Lateribus, quo fuerit vetustius, eo prệstãtius iudicatur.

Quanto durano gli Ogli.

LI Ogli cauati per espressione la virtù de i quali è rinfrescatiua, come quelli di seme di papaueri, di cocozze, & simili, non durano più di tre mesi, mà l'olio di oliue acerbe dura vn'anno.

Ma quelli ogli, che sono temperati caldi in primo grado, come quelli di mandole, pignoli, & simili, se s'hanno da pigliar per bocca, bisogna che siano freschissimi, mà se s'hanno da adoprare per vngere, possono conseruarsi per vn mese.

Quelli che sono caldi oltre il primo grado, se s'hanno da bere, deuono essere freschissimi, se per vnger sono cauati, possono durare alcuni mesi.

Li ogli cauati per impressione, semplici, ò caldi, ò freddi, circa il primo grado, come quelli cauati de i fiori, d'herbe, frutti, ouero di animali, se si ripongono con diligenza durano vn'anno intiero, e passato esso li freddi non sono più buoni, mà i caldi si possono rinouare.

Ogli fatti di gomme, ò d'aromati caldi, oltre nel secondo, e terzo grado, essendo fatti con diligenza, & reposti medesimamente durano tre anni; se però conseruano l'odore degli ingredienti.

L'oglio Volpino meritamente secondo la sua qualità può durare tre anni, se per sorte il sugo Volpino non gli fà hauer cattiuo odore.

L'ogli, che sono più caldi durano tanto tempo, quanto conseruano l'odore degl'aromati.

L'ogli, che si cauano dalle legna, gomme, ò minerali, non s'inuecchiano così presto, anzi trà questi l'oglio di mattoni, quanto più è vecchio, tanto più è giudicato, e stimato migliore.

Il Fine dell'Antidotario.

RICETTE AGGIONTE DALL'AVTORE.

A far l'Acqua di Cannella, lambiccata.



Piglia Cannella perfetta, lib. vna, acqua rosa lambiccata, lib. 4. Maluasia di Candia eletta, lib. vna, e mezza, mescola, e secondo l'arte stilla à Bagno Maria.

La Cannella si soppesterà, e metterà in vn'orinale di vetro, con infondergli sopra l'acqua rosa, e maluasia, dopoi metti tal vaso ben turato, che non respiri, in bagno d'acqua tepida, per 24. hore, dopò metteli in cappello di vetro, ben serrato con farina, e chiara d'Oua impiastrata insieme, in modo, che non possi respirare in parte veruna, e dopoi augumenta il fuoco sotto al bagno, e riceui l'acqua, che lambicherà in altro vaso di vetro grande, ben serrato con il becco del cappello, con detta colla di farina, e chiara d'oua, acciò non possa esalare.

A far' Acqua di Latte, ò Siero che dir vogliamo.

Piglia latte di Capra giouane nera, pasciuta di buoni pascoli, e fresca di parto, e ch'il latte sia fresco di grato odore, e sapore, ponendolo sopra il fuoco in vaso di terra vetriato con maneggiarlo continuamente con mescola di legno, e quando alzerà il bullore sbruffargli sopra quattro goccie d'Aceto forte, ouero sugo di Limone, e leuarlo dal fuoco, e dopoi che sarà alquanto rifreddo, colarlo per sacchetto, la qual colatura, si chiarificarà, e di nuouo ricolarlo, auuertendo che volendolo perfetto si deue fare nell'istesso tempo, che si hà da pigliare. E volendolo con il quaglio di Caprettò, e quagliato, che sarà il latte senza ponerlo al fuoco, si metterà à colarlo sopra vna stamigna, laqual colatura si ponerà sopra il fuoco con dargli vn bollore, e rifreddo che sarà colarlo per sacchetto, dopoi la detta colatura, si chiarifisharà, e di nuouo ricolarlo.

A far la Saponea Magistrale.

Piglia Zuccaro fino, lib. vna, Amido recente, e bianco, onc. 2. Olio di mandole dolci recenti estratto onc. vna, e mezza, si facciano morselli.

Il Zuccaro si tritarà, e poi disfarlo con vna portione d'acqua rosa, ouero acqua violata, e cuocerlo à debita cottura; dipoi stangheggiarlo fin tanto sia ridotto in poluere; dipoi vi si aggiungerà l'amido, che sia stato nutrito in acqua rosa mezz'hora auāti; & incorporato vi si aggiongerà l'olio di amandole, con maneggiarlo bene, e porlo sopra il fuoco, fin tanto sia fatta vna buona vnione; e poi si leui dal fuoco, e con sollecitudine se ne formino morselli sopra vna pietra coperta di zuccaro poluerizzato, e volendo farla in forma liquida, li si darà minor cottura.

A far l'Aloè lauato, ò nutrito con infusione di Reobarbaro.

Piglia Reobarbaro eletto, onc. 1. spico nardo, dram. mezza, acqua d'endiuia stillata, lib. 1. il Reobarbaro si tagli minutamente, e bagnato con vino bianco aromatico, accompagnato con la spica sottilmente ridotta in parti minute vnito con l'acqua, e posto in bagno d'acqua tepida per vn giorno, poi se gli dia vn calor di fuoco gagl'ardo, e colarlo con forte espressione, nellaquale si dissolua lib. vna d'aloè eletto, rinchiuso in vaso vetriato, & al Sole si condensi & in caso di necessità, si condensi sopra la cenere calda.

A far le Pillole di Castoreo, secondo Auicenna.

Piglia Castoreo, galanga, zedoaria, noce moscate, di ciascheduno dram. mezza, seme d'appio, d'aneto, perle, di ciascheduno scrop. 2. Ioschiamo, grano 1. e mezzo; se ne formarà massa con acqua d'artemisia.

Le Perle si porranno le preparate in porfido, il Ioschiamo si eleggerà il suo seme bianco, e l'acqua d'Artemisia la lambiccatā.

A far

A far la Confettione di Iacinto.

PIglia Iacinti Orientali scrop. quattro, smeraldi, zaffiri, topatij, rubini granate, perle, coralli rossi, coralli bianchi, ossi del cuor di Ceruo, corno di Ceruo adusto, di ciascheduno scrup. due, pietra bezahar Orientale, zedoaria, di ciascheduno dra. 1. legno aloè dram. due, e mezza, sandali citrini dramme cinque, terra sigillata, semi di acetosa, di cedro, di porcacchia, di dauco cretico, dittamo cretico, scordio, bistorta, tormentilla, rose rosse, di ciascheduno dr. 2. zaffarano scrop. vno, ambra, mosco di ciascheduno grani cinque, fogli d'oro, nu. 30. sugo di ruta capraria condensato, dra. vna, e mezza, siroppo d'agro di cedro quanto basta, facciasi confettione secondo l'arte, e serbisi in vaso vetriato.

Le pietre de' Iacinti, Smeraldi, Zaffiri, topatij, rubini, granate, perle, ciascheduna di esse siano Orientali, con li Coralli rossi, e bianchi, tutti siano lauati diligentemente à più acque comuni, & vltimamente con acqua rosa, dopoi messe in mortar di porfido à ridurli in poluere sottilissima, in vltimo aggiuntoui il corno di Ceruo, & il tutto preparato in forma impalpabile, posto da parte, poi si riduca in parte minutissima gli ossi di cuor di ceruo, con raderli, e messi in mortar di bronzo cominciato à pestare, aggiuntoui li sandali citrini, raspati, dopoi la tormentilla, bistorta, zedoaria, e legno aloè, ciascheduno tagliati minutamente, con seguitar à pestare accompagnatoui li semi, il dittamo, & scordio, & in fine le rose ridotte in poluere sottilissima passati per setaccio, aggiontoui la pietra Bezahar, terra sigillata, e zaffarano, ciascheduno da sè macinato sottilmente, con hauerui aggionto le pietre pretiose; mosco, & ambra, e fatta vnione, si pigliaranno onc. 20. di siroppo di agro di cedro, di buona forma di cottura, e caldo incorporateui il sugo di ruta capraria dopoi le polueri, & in fine le foglie d'oro ad vno ad vno con darli vna longa missione si ripone nel suo vaso, e per vn mese intiero, ciaschedun giorno fermentarlo, & in tal modo acquistarà buona forma, e continuamente manteneràl'istesso corpo.

A far'altra Confettione di Iacinto.

PIglia Iacinti dram. 4. Rubini, Smeraldi, Zaffiri, Topatij, Granate, Perle, seta cruda, limatura d'Auorio di ciascheduno, scrop. 2. Coralli rossi, coralli bianchi, alicorno, corno di Ceruo adusto, pietra bezahar, charabe, di ciascheduno dram. 1. ossi del cuor di Ceruo, nu. 2. semi d'acetosa, di porcacchia, d'endiuia, di coriandoli preparati, di ruta capraria, e santo, di ciascheduno dram. vna, seme di cedro mondo, bolo Armenio Orientale, terra sigillata di ciascheduno dram. 2. sandali di tutte le sorti, grana de'Tintori, ben bianco, ben rosso, dittamo cretico, carlina, gentiana, angelica, scordio, vincitosico, scorzonera, echio, contra erba, legno aloè, scorze di cedro, di ciascheduno dram. vna, zaffarano scrop. 1. radiche di tormentilla, rose rosse, di ciascheduno dram. due, cinamomo, garofoli, di ciascheduno scrop. due, trochisci di canfora dram. vna, e mezza, ambra grisa, mosco, di ciascheduno grani dieci, fogli d'oro nu. 12. con sofficiente quantità di siroppo di agro di cedro, formasi Elettuario secondo l'arte.

A far l'Elettuario Alessandrino.

PIglia Polipodio onc. 6. radiche d'altea onc. 3. Sena Orientale onc. vna, e mezza seme d'anisi dram. 3. Facciasi decotto in sofficiente quantità d'acqua commune, colisi, nellaqual colatura aggiongasi polpa di passule, mele, di ciascheduno lib. 1. poluere di sena Orientale, onc. vna, e mezza, e formasi Elettuario secondo l'arte.

Il Polipodio quercino fresco, mondo, e pesto porlo à bollire in lib. otto d'Acqua commune, e quando è colato il terzo, aggiungerui le radiche d'altea fresche nette esteriormẽte, e tagliate in fette sottile, e calato il decotto à metà ponerui gli Anisi soppesti, & appresso la Sena, e riceuuto vn bollore leuarlo dal fuoco, e lassarlo stare infuso per hore quattro, dopoi darli vn calore, e colarlo con forte espresione, nellaqual colatura aggiũgerui il mele di Cola, e ridutto à cottura accompagnarui la polpa di passule, di zibibbo, passata per setaccio, con maneggiarlo continuamente sopra il fuoco, sin tanto che sia ridotto à cottura debita, do-

poi aggiungerui le foglie di Sena Orientale poluerizzate, & anco in luogo del mele ponerui altretanto Zuccaro.

A far il Siroppo di Hibisco semplice.

Piglia radiche d'altea lib. vna cuocasi in giusta quantità d'acqua commune secondo l'arte, dopoi colisi, e nella colatura s'aggionga la quantità debita di zuccaro, e riducasi à forma di siroppo.

Le radiche d'altea fresche, e nette diligentemente, & tagliate in fette sottile si mettino à bollire in libre 9. d'acqua per sino alla consumatione della metà, e subito leuato dal fuoco colarlo, e pigliare libre tre di Zuccaro bianco chiarificato con acqua commune, dopoi aggiungerui detto decotto, e ridurlo à cottura debita.

A far'il Diamoron magistrale.

Piglia sugo di More domestiche lib. 3. Mele di cola lib. 2. si cuochino à fuoco lento à modo di Siroppo.

Si piglieranno le More non ben mature; poi si frangeranno bene con le mani dentro di vn vaso vetriato, & si lascierà stare in cantina per spatio di vn giorno naturale, acciò le dette More perdino la loro viscosità, & dopò, che saranno colate, il detto sugo si mescolarà col mele, & si cuocerà.

A far'il Siroppo d'Epittimo.

Piglia Epittimo cretico dram. 20. Mirobolani citrini, indi, di ciascheduno dram. 15. cuscuta, fumoterra, di ciascheduno dram. dieci, Timo, Calamento, Buglossa, Mirobolani bellerici, Emblici, Liquiritia, Polipodio, Agarico, Sticados, di ciascheduno dram. 6. Rose, seme di Finocchio, & Anisi, di ciascheduno dram. 2. e mezza, Prune num. 20. Passule once quattro, Tamarindi onc. due, e mezza, si faccia cuocere in conueniente quantità d'acqua; dopoi si coli & alla colatura s'aggionga zuccaro lib. 3. Mosto cotto, lib. due, si faccia Siroppo.

Il Polipodio fresco netto, e pesto, pongasi à bollire in lib. dodici d'acqua di cisterna, dopoi le prune tagliate minutamente, & Vua passa di Leuante, appresso la liquiritia incisa, seguitando li semi rotti, e bolliti per vn poco di spatio di tempo aggiongerui il calamento, il timo la cuscuta, & il fumoterra, e quasi ridotto à cottura metterui l'agarico grattato, dopoi bollito vn poco, aggiongerui le rose, & l'epittimo, poi li mirobolani soppesti, già leniti con olio di mandole dolci, & li tamarindi disfatti in parti minime, datogli buona mistione con spatola, leuarlo dal fuoco si lascierà infusione in vaso vetriato, e ben stufato, & in capo di hore ventiquattro, si rimetta à scaldare di nuouo, maneggiatolo con la spatola colarlo con forte espressione, farne Siroppo al modo solito.

A far l'Vnguento di Minio.

Piglia Olio rosato lib. due, seuo di castrato, once due, Cera bianca once sei, minio once noue, mescola, e fà Vnguento secondo l'arte.

Liquefatta la Cera con il Seuo, & Olio aggiungerui il Minio poluerizzato sottilmente.

A far l'Vnguento di Piombo.

Piglia olio Rosato, once 6. Cera bianca once 2. Termentina onc. 1. piombo adusto, Litargirio, di ciascheduno dram. dieci, Cerussa, Antimonio, di ciascheduno onc. mezza, facciasi Vnguento secondo l'arte.

La Cera liquefatta con l'olio, e termentina, dopoi aggiongerui il rimanente in poluere sottilissima, & incorporato pongasi in mortar di piombo, con maneggiarlo per buon spatio di tempo.

A far l'Vnguento di Mucillagine magistrale.

Piglia Olio di Gigli bianchi, olio di Cheiri, olio di Camomilla, Olio violato, grasso di Gallina, medolla di Vaccina, di ciascheduno once 6. Cera bianca once dieci, Mucillagine di seme di Lino, di Fien Greco, di radiche d'Altea, di ciascheduno onc. quattro, mescoli, & si faccia Vnguento secondo l'arte.

In

In far la Mucilaggine si pigli once vna di radiche d'Altea nette, & tagliata in parti minute onc. vna di seme di lino, & onc. vna di Fien Greco, sani, porli infusi in lib. due d'acqua, & in capo di vn giorno estratta la Mucilaggine, nellaquale aggiongerui l'Ogli grassi, Midolla, pongasi sul fuoco à consumar l'humidità con maneggiarle continuamente, poi colata aggiontoui la Cera, & formatone l'Vnguento.

A far l'Vnguento pettorale magistrale.

PIglia Olio di amandole dolci, di Camomilla violato, di ciascheduno oncia vna, & mezza, Butiro grasso di Gallina, di Anetra, di ciascheduno onc. vna, Cera bianca dram. 10. Zaffarano grani dicidotto, & si faccia l'Vnguento secondo l'arte.

A far'il Ceroto capitale del Montagnana.

PIglia Laudano, gomma, elemi, sandaracca, Incenso, Storace liquida, Storace calamita, e Mirra, di ciascheduno il peso vguale, mescola, e fanne Ceroto.

La Storace calamita si disfarà con acqua di Bettonica, poi vnirla con la Storace liquida, poi la Gomma, Elemi, & in fine il resto in poluere.

A far'il Ceroto di Bettonica magistrale.

PIglia fronde di Bettonica fresca, di pimpinella, di agrimonia, di Saluia, di Pulleggio, di mille foglie, di consolida minore, di centaura minore, di matre selua, di ciascheduna onc. sei, gomma, elemi, oncie quattro, cera bianca oncie due, olio d'abezzo onc. 10. radiche d'ireos, di aristolochia rotonda, di ciascheduno dramme sei le sopradette herbe, si pestino molto bene in mortar di pietra, & ponerle infuse in lib. 5. di vino bianco buono, & colarlo con forte espressione, nellaqual colatura vi si aggiungerà la gomma, elemi, cera, & olio d'abezzo, facendo bollire per vn poco di spatio di tempo, poi leuarlo dal fuoco, e per molte hore maneggiarlo, & rifreddo colarlo, nel qual Ceroto s'aggiongerà l'ireos, & aristologia in poluere sottilissima.

A far l'Olio di scorze di Cedro composto.

PIglia Olio di Gianda vnguentaria, cioè di ben lib. vna, e mezza, scorze di cedri fresche lib. vna, vino bianco odorato, acqua rosa stillata, di ciascheduno onc. 3. sandali citrini, onc. vna, tormentilla, dittamo bianco, di ciascheduno dram. sei, phu, cinamomo, di ciascheduno dram. 2. si pesti ogni cosa, che s'hà da pestar grossamente, & si metti in vaso di vetro ben turato, & si metti al Sole per 7. giorni poi fallo cuocere in bagno Maria per hore quattro, & quando sarà freddo si spremi ben con le mani, & s'aggiongano al detto Olio altre tante scorze, & si pongano di nuouo al Sole, & se gli faccia l'istessa cuocitura, & l'istessa spremitura come prima, & se gli faccia l'istesso la terza volta con metterci nuoue scorze, poi colato si serbi.

Li Sandali, radiche di Tormentilla, di Dittamo bianco, del Phu, cioè Valeriana minore, & Cannella fina, si pestaranno grossamente, & bagnarle con once tre di acqua rosa, & riporle in vaso di vetro di bocca stretta ben turato. Le scorze di cedro fresche, e mature, cioè la parte estrerna di fuora tagliarle in pezzi minuti, bagnarle con once tre di vino, e riporle in vn'altro vaso come di sopra, & in capo dell'ottauo giorno vnir le dette scorze con gl'altri ingredienti, & Olio, e porlo a bollire, si come già si è detto, spremerlo, & colarlo, e renouare le scorze di Cedro due altre volte.

A far altr'Olio di scorze d' Cedro.

SI farà anco semplicemente solo con scorze, con olio di Ben, ò d'Amandole dolci, ò Rosato completo, secondo il conseglio de' Signori Medici, & si terrà il seguente modo: Pigliate le scorze di Cedri maturi, & freschi senza la parte interiore bianca, che hanno in esse, & tagliate in parti minute porle dentro vn vaso di vetro di bocca stretta, e ben chiuso, che non possa respirar per spatio di quindici giorni, poi metter di sopra tanta quantità d'olio che le scorze siano state coperte, porlo al Sole per giorni quindici, poi metterlo à bollire in bagno Maria per hore quattro, e rifreddo,

spremuto, & colato, nellaqual colatura aggiongerui due altre volte nuoue scorze, & in fine colarla, & separarlo diligentemente dall'humidità, & riporlo, quale sarà d'odor flagrante, e di buona operatione.

A far il Clistiero commune.

Piglia Mele spumato oncie 2. Zuccaro rosso oncia vna, Olio commune oncie tre, decotto commune, lib. vna, e mezza, & Sal commuue dram. due.

A far il Clistiero lauatiuo.

Piglia Zuccaro rosso oncie 2. rossi di vuoui numero due, Acqua d'Orzo libra vna, e mezza, & alcune volte si metterà il brodo di Pollo, ò di Castrato senza Sale in vece dell'Acqua d'Orzo.

A far il Clistero carminatiuo.

Piglia Mele spumato, Zuccaro rosso, Olio di Camomilla di Aneto, di ciascheduno once due, Decotto carminatiuo libra vna, & mezza, e si farà Clistiero.

A far la Diapenta.

Piglia bacche di Lauro, Aristologia tonda, Mirra, rasura d'Auorio, Gentiana, di ciascheduno parte eguale, & fanne poluere sottilissima, & serbala in vaso vetriato ben chiuso.

OLTRE LE GIA' DETTE RICETTE, mi è parso anco di aggiungerui per benefitio degli studiosi, il seguente Trattato della Teriaca Egittia, scritta in forma di Dialogo, da Prospero Alpino.

Guiland.

E' Vero, che li Medici d'Egitto vsanò alcuni medicamenti composti? ti prego, che mi narri, quali siano.

Alpin. Hò osseruato che nel medicare vsano pochi composti.

Guiland. Et questi quali siano di gratia non ti rincresca narrarli.

Alpin. Sono questi, cioè la teriaca, Bernaui, Bers phenoniè, Philosepha, & Diamesch; E questi sono li più degni ch'io viddi da loro frequentarsi, e sopra tutto la teriaca d'Andromaco Seniore, che per ordine del Gran Turco essi con somma diligenza compongono. Ma ne gli altri medicamenti detti di sopra non vsano l'istessa diligenza, essendo che ciascuno può farli da per sè priuatamente in casa, & à sua posta li può comporre. Circa però la teriaca non accade l'istesso, perche non è lecito ad alcuno di comporla priuatamente, ma in publico alla presenza di tutti i Medici, in luogo publico, componendosi per il Rè loro, per ordine delquale vsano gran diligenza, perche venga perfettissima. Et di quì è che gli Egittij, appresso li quali adesso la Medicina è quasi persa, compongono la teriaca accuratamente più d'ogni altro medicamento, & alla sua compositione stanno molto auuertiti, perche fanno, che con quest'attione fanno cosa grata al Rè, alquale questo medicamento sanno esser gratissimo. Di più questo medicamento è frequentatissimo appresso gl'Egittij, perche questa gente vsa la teriaca à tutte l'infermità. Il luoco, nelquale la compongono, è il Tempio della Città del Cairo, chiamato Morestan, nelquale tutti li Medici per ordine del Prefetto insieme col protomedico, ch'essi chiamano Achim Bassà, conuengono quasi sempre del mese di Maggio, per fare questa eccellentissima compositione. All'hora quello, ch'è eletto à farla, quale è Speciale pratichissimo, e com-

e compone solamente la Teriaca, prima alla presenza di tutti fà li trochisci. E colui, che nel tempo, che io medicauo nel Cairo, hebbe cura di far questa compositione fù Mehemet Ebne Haly, huomo certamente benche Mehemettano, nondimeno per l'integrità de' suoi costumi da non biasmarli. Ilquale però fingeua di far conto de forastieri per il gran guadagno della molta Teriaca, che continuamente lor vende. Et io benche costui fosse molto mio domestico, e familiare, nondimeno non potei da lui mai imparare tal compositione, nè mai volse leggerla in mia presenza: perche hanno paura, che se noi impariamo questa loro cōpositione, (che credono sia la più perfetta) essi verrebber'à perdere tutto quel guadagno, che fanno cōtinuamente con li forastieri, e più con gl'Italiani, tedeschi, Polacchi, inglesi, Francesi, Fiammenghi, & altre nationi, che nauigano in Egitto, ouero perche lor'è vietato per la lor legge d'insegnarla à Christiani. E di quì è, che nessuno forastiero può da essi per prezzo alcuno intendere, nè sapere tal compositione.

Guiland. E' gran tempo, che io sapeuo questa cosa; ma tù che arte hai vsato con essi per saperla? m'imagino, che con danari hai superato il timore, di quello Speciale, & hai violato la legge.

Alpin. Questo è succeduto senza industria mia, & à caso hebbi vna descrittione della Teriaca da vn'altro Mehemet mio molto familiare, e dottissimo semplicista frà tutti gli Egittij, alquale continuamente si mandauano alcuni nuoui medicamenti da' suoi amici di Arabia, d'Ethiopia, e d'India. Pochi giorni auanti, che io partissi dall'Egitto, volse Dio, che io non partissi di là senza la cognitione di questa desiderata cōpositione, senza spesa alcuna di miei denari, ma per la molta humanità di quest'huomo verso di me. Appresso di lui viddi vn libro grande, e mirabile, mādato da vn'Egittio ad vn certo Sultan, che regnò iui, ilquale haueua diligentemente osseruato tutte le piante dell'Egitto dell'Arabia, e dell'Ethiopia, e cōteneua tutte le piante di questi luoghi, che se li nostri l'hauessero tradotto in latino, sarebbero tolte via molte cōtrouersi, ch'hora sono sopra alcuni medicamenti forastieri. A caso adunque pochi giorni auanti ch'io partisse di là, essendo andato à trouar detto Mehemet per occasione di certi medicamēti semplici, lo trouai nella sua bottega, che capaua alcuni semplici per la teriaca ch'all'hora era stata ordinata da tutti li Medici, per mandarli poi al Morestan a Mehemet cōpositore di essa. Perche quel Mehemet, che da molti anni cōponeua la teriaca, era solito pigliar da costui tutti li semplici con liquali si fà la teriaca. Questo adunque da me interrogato, che negotio all'hora faceua, hauendomi risposto, che capaua herbe, succhi, gomme, Radiche, semi, & altri semplici per far la teriaca, liquali doueua mandare al Morestan à Mehemet compositore di essa, mi cōcesse, ch'io per vn poco leggesse in presenza sua la ricetta di essa teriaca sottoscritta dal Protomedico Egittio, e sigillata col suo sigillo; e dopoi anco si cōtentò, ch'io per tutto quel giorno la potesse leggere, e considerare più cōmodamente. La onde io con l'Egittio Medico Hebreo, che sapeua la lingua Italiana, & Arabica, hauendo letto il principio di essa scrittura, conobbe esser la compositione della teriaca, che per quell'anno gl'Egittij haueuano deliberato di fare per il Gran Turco. Et in essa, come hò detto vi era la sottoscrittione di Achim Bassà. Subito dunque con il detto Medico Hebreo, in presenza ancora del Signor'Ottauio Rouereto Trentino Medico eccellente, che col clarissimo Signor Francesco Delfino Console per la Serenissima Republica di Venetia era venuto in Egitto. Io translatata da lingua Arabica in Latina detta Ricetta, laquale intenderai quì appresso. Et in essa hò voluto notare li nomi prima Arabici, e poi i Latini per maggior chiarezza.

Compositione della Teriaca, che ogn'anno gli Egittij fanno per il gran Turco, che essi chiamano Tharachsaruc.

Alpin. Per far dunque la Teriaca, pigliano Acras Hasuel, cioè li troc. di Scilla d.864

Acras Affa, cioè trochisci di carne di Serpi chiamati thair, dr.432.

Acras Alindaracoron, cioè trochisc i di Hedicroi, dr.432.

Dar-

Darfeffel, cioè Pepe longo, dr.432.
Affium Rumi, cioè Opio tebaico, dr.432.
Zarauerd, cioè fiori di Rose, dr.216.
Haffelesuffan, cioè radiche d'Iride, dr. 216.
Scordium, cioè Scordio, dr.216.
Gariçum, cioè Agarico, dr.216.
Dehenbalaffan, cioè Opobalsamo, dr. 216.
Darfini, cioè Cinamomo, dr.216.
Rohobsus, cioè fucco di Liquiritia, dr. 216.
Bezer faglian, cioè femi di Bunio, d.216.
Mur amar, cioè Mirra colorata, dr.108.
Zaffaran, cioè Zaffarano, dr.108.
Cheft mur, cioè Costo amaro, dr.108.
Atcher, cioè fiori di Squinanto, dr.108.
Selica feuda, cioè Caffia nera, dr.108.
Sombulendi, cioè Nardo d'India, dr.108.
Condor abiat, cioè Incenso bianco, dr. 108.
Felfel abiat, cioè Pepe bianco, dr.108.
Felfel affuet, cioè Pepe nero, dr. 108.
Zenzibil, cioè Gengeuo, dr. 108.
Stecadus, cioè Stecado, dr.108.
Elchelimbar, cioè Terebinto, dram.108.
Feudeneg, cioè Calamento montano, dr. 108.
Rhauend feni, cioè Rabarbaro, dr. 108.
Mafchatramaffie, cioè Dittamo, dr. 108.
Fraffium, cioè Praffio, dr.108.
Pentaphilum, cioè Cinquefoglio, dr.108.
Petrofelium, cioè Petrofelino, dr.108.
Camephitos, cioè Camepytheos, dr.72.
Chialmde, cioè Polio, dr.72.
Phu, cioè Valeriana, dr.72.
Amama, cioè Amomo, dr.72.
Tinmaetum, cioè Terra figillata, dr.72.
Sombul rumi, cioè Spica Greca, dr.72.
Colochtar, cioè Vitriolo, dr.72.
Mea Seile, cioè Storace liquida, dra.72.
Abblaffan, cioè Carpobalfamo, dr.72.
Hchud, cioè Acoro, dr.72.
Rafianeg Samar, cioè femi di Finocchio, dr.72.
Gentiana, cioè Gentiana, dr.72.
Sang arabi, cioè Gomma Arabica, dr.72.
Gardemami, cioè Cardamomo, dr.72.
Rohob Chachia, cioè fugo d'Acacia, dr. 72.
Nanachue Endi, cioè Ameos d'India, dr.72.
Bezer carafs, cioè femi d'Appio, dr.72.
Anifum helb, cioè Anifi dolci, dr. 72.
Chemadrios, cioè Chamedrios, dr.72.
Sefelios, cioè Sefelios, dr.72.
Mu, cioè Meo, dr.72.
Horf, cioè Nafturtio, dr.72.
Hafart leget, cioè fucco d'Hipocistide, dr. 72.
Sechines, cioè Serapino, dr.72.
Hyufaricum, cioè Hiperico, dr.72.
Gindubaleftar, cioè Caftoreo, dr.72.
Zarauend tauil, cioè Aristolochia longa, dr.72.
Daucum, cioè Dauci, dr.72.
Vino di Granati, ouero Vino vecchio quanto bafti; tre parti di Mele buono.

Guiland. A questa Teriaca deui primieramente aggiungere la compositione delli Trochifci di Scilla, e poi degl'altri.

Alpin. Per fare li Trochifci di Scilla, pigliano la Scilla bianca di mediocre grandezza, e coperta di pafta di farina di grano, e rinchiufa la mettono al fuoco, fin'à tanto, che la pafta attorno fi vegga effer perfettamente cotta, e che habbia fatto la crofta, dopoi fubito la cauano fuori, e la mefcolano con farina d'Orobi, talmente, che fia vna parte di farina, e vna di Scilla, & ancora mettono più farina, fe la Scilla hauerà molto dell'agro, & in mefcolarla fupplifcono all'agrezza della Scilla con la quantità della farina, cioè alle Scille, che fono molto agre, danno più farina & alle meno agre manco farina. Et rompendo con le mani la Scilla cotta, mefcolata con detta farina, peftano poi ogni cofa nel mortaio, e ne fanno maffa, dallaquale ne formano rotelle picciole, vngendofi prima le mani con Olio di Rofe, e poi fe lafciano feccare per molti giorni all'ombra. Li Trochifci Viperini li fanno nel medefimo modo, che infegna Galeno nel primo libro degl'Antidoti da vna cofa in fuori, che in cambio della carne di vipere con laquale noi facemo li trochifci effi pigliano la carne di certe Serpi di colore, grandezza, e figura fimili alle Vipere, eccetto che la tefta, laquale nelle noftre Vipere è più fchiacciata, & non hà corna, ma le tefte di quelle loro hanno vno, ouero due corna.

na, cioè le femine ne hanno due, & li maschi vno: qual corna sono acute, come punte d'Ago, che si cusce. Et in questo le nostre vipere sono differenti da quelle dell'Egitto. Ma di queste ne parlaremo più copiosamente à basso.

Li Trochisci d'Alindaraco, che li nostri chiamano d'Hedicroi, li fanno in questo modo, pigliano.

Darsisaban, cioè scorza di radiche d'Aspalato, dr.108.
Cassabelderira, cioè Calamo Aromatico dr.108.
Idam balassan, cioè Xilobalsamo dr.108.
Chest mur, cioè Costo amaro, dr.108.
Assarum, cioè Asaro dr.108.
Mu, vel Meù, cioè Meo dr.108.
Achaouan, cioè Maro dr.108.
Mastiche, cioè Mastice dr.108.
Fechacahther, cioè fiori di Squinanto, dr.360.
Rauends, cioè Rabarbaro dr.360.
Selica, cioè Cassia dr.360.
Darsini, cioè Cinamomo dr.360.
Sambul endi, cioè Spica d'India dr.288.
Sadegendi, cioè fogli d'India dr.288.
Mur, cioè Mirra dr.432.
Zaffaran, cioè Zaffarano dr.216.

Pestano tutte queste cose sottilmente, & mescolatole col vino de' Granati, vngendosi però le mani con Opobalsamo, ne fanno massa, dallaquale ne formano rotelle, & le seccano all'ombra.

In che cosa la Teriaca degl'Egitij sia differente dalla Teriaca di Andromaco Seniore.

Guilan.

SI vede chiaro, che questa teriaca che fanno gli Egittij, e molto differente da quella, che ne insegnò Andromaco Seniore. Primieramente il numero degli Ingredienti di questa è differēte da quella, essendo gl'ingredienti di quella cinquantanoue, & di quella d'Andromaco sessantadoi. Manca à questa de gli Egittij l'Asphaltho, ouero Bitume Giudiaco, la Centaurea, il Galbano, il Malabatro, l'Opoponaco, & non si osserua in essa perfettamente il numero delli semplici ingredienti. Nella teriaca d'Andromaco il numero degli ingredienti è diuiso in sei parti; La prima delle quali comprende quarant'otto dramme. La seconda ventiquattro; La terza dodici. La quarta sei. La quinta quattro. La sesta, & vltima due. Alla descrittione della teriaca degli Egittij, manca il sesto numero, ma poi circa à gli altri numeri è simile à quella, & hà li suoi pesi corrispondenti alli pesi della descrittione d'Andromaco, quantunque quelli la compongono in maggior quantità, facendo il primo ordine degl'ingredienti di ottocento sessanta quattro dramme, quale gran numero degli ingredienti comprende il primo numero della descrittione d'Andromaco, con dicidotto di più; componendola gli Egittij di dicidotto di più che non è la descrittione d'Andromaco; Adunque il primo ordine degli ingredienti degli Egitij, il secondo, terzo, & quarto corrisponde benissimo al primo, secondo, terzo, & quarto della descrittione d'Andromaco. Nel quinto ordine parte conuiene, e parte è differente. Conuiene, che di vintiquattro semplici ingredienti li hà tutti, eccetto, due, mancandoli il Malabatro, & il tlaspi; è differente, perche hà certe cose, che non si leggono nella descrittione d'Andromaco come sono l'Acoro, & l'Apio, il Nasturzo, & hà alcune cose, che nella descrittione d'Andromaco sono poste nel sesto ordine, come sono il Castoreo, l'Aristolochia longa, & il Dauco, & alcune cose le mancano, perche gli Egittij non pongono nella loro compositione l'Asfalto, l'Opoponace la Centaurea, & di qui è, che noi crediamo esser molti errori nella loro compositione. Ma desidero, ch'vn'altra volta più commodamente parliamo, & consideriamo più sottilmente li detti ingredienti cominciando dalli Trochisci.

Alpin. Non habbiamo noi di già sentito la compositione di tutti li Trochisci, ch'entrano nella Teriaca.

Guiland. E vero, ma douemo ancora conoscere alcune cose, che entrano nella compositione delli Trochisci, & primieramente, perche tù hai detto, che li Trochisci, che qui si fanno di carne di Vipera, si facciano iui di carne di Serpi chiamati

mati Thair, vorrei che tù diligentemente mi descriuessi quel Serpente, la cui carne essi adoprano, acciò io chiaramente possi conoscerlo.

Alpin. Il Thair è vn Serpe di lunghezza al più di due cubiti, nel resto quanto alla grossezza del corpo, al colore, & alla figura come si è detto di sopra, è simile alle nostre Vipere, eccetto, che hà la testa più larga, e meno schiacciata, & sopra di essa vi sono le corna bianche, il maschio ne hà vno, e la femina 2. acutissime, simili à vna punta d'Ago, perilche molti hanno giudicato questo Serpe esser veramente la Cerasta. Ma se si deue credere alle descrittioni, che gl'Arabi fanno della Cerasta, senza dubio questo Serpe non si deue reputar Cerasta: Essendo, che in questo animale non si trouano Cartilagini in luogo di spine; ma hà l'istessa spina, che hanno le Vipere; nè meno hà (come dicono) più di due corna in testa, che sono dritte, & non arcate. Nè meno si conosce in questo animale quel, che riferisce Aetio nel 3. lib. con queste parole. La Cerasta, e di grandezza di vn cubito, e la più lunga di due cubiti, hà il corpo arenoso, & vicino alla coda scaglioso, & in testa hà due cose eminenti, simili alle corne. Hò inteso, che dalli morsicati da questi Serpi chiamati Thair si osseruano li medesimi accidenti, che fanno li morsicati nelle nostre Vipere. Et io certamente sò questo, che il morso di questo Serpe non è tanto mortale, quanto si dice essere mortale il morso della Cerasta. Testimonio me ne sarà il Molto Reuer. Prete Antonio Palmerio, che per molti anni hà somministrato i Sacramenti alli Consoli Venetiani nel Cairo, & è stato anco Cancelliero. Questo in mia compagnia vidde Mehemet compositore della Teriaca, che mentre voleua mostrarci detti Serpi chiamati Thair, esso volendoli toccare con le mani, fù morsicato da vno di essi, & si sanò con la sola Teriaca applicata di dentro, e di fuori, & essendo apparsi tutti gl'accidēti del morso delle Vipere, senza dubbio potremo affermare, che il Serpe Thair sia vna Vipera cornuta, & nelle corna solamente sia differente dalle nostre Vipere. Con la carne di questi animali fanno quei Trochisci, come hò detto di sopra non dissimili dalli nostri. Mà compongono l'Hediocri, che essi chiamano Alindaracoron diuersissimamente di quel, che ci insegnano Galeno nel lib. della Teriaca, & da quelli d'Andromaco, descritti dal medesimo Galeno, nel libro degli Antidoti; qual cosa credo, che dalla descrittione fatta da loro ti sia manifesta.

Guiland. Certo è molto dissimile questa descrittione degli Hedicroi, da quella vsata da Galeno per autorità d'Andromaco, nondimeno credo io, che essi vsino li più veri, e legitimi ingredienti. Perche in quei paesi non è cosa difficile hauer molti semplici rari, essendo l'Egitto alli confini dell'Arabia, Etiopia, India, Grecia, nelli quali luoghi spontaneamente nascono molti semplici, che da noi sono desiderati, & facilmente iui sono portati.

Alpin. Di queste cose dirò liberamente quel che da loro habbia imparato, & qual sia la mia opinione. Et comenciando dal Darsisahan, che è l'Aspalato di Dioscoride, essi dicono, che in questa compositione d'Hedicroi vi mettono la vera radice dell'Aspalato, laquale dicono hauerla dall'Isola di Candia, ò da Rodi, & è molto grassa, lunga, dura di colore biondo rosseggiante, & molto odorifera. Questa Domenico del Rè, che era Speciale nel Cairo per il Signor Giorgio Emo Console, la trouò in Candia in vn luogo vicino al Porto chiamato Fraschia, & à mia requisitione ne prese alcune piante, e le portò seco nel Cairo. L'Aspalato è vn'arbusto di ramoscelli densi, con spine bianche, e dure, con doi foglie simili alla ruta, con li fiori di color d'oro, rari simili alli fiori dello sparthio, & di grande odore. Et io sendo in Candia, e cercando per quei luoghi, hò conosciuto questa pianta dalla suauità dell'odore, e dalle sue foglie. Sono alcuni, che non hauendo questa pianta, mettono in suo luogo vna certa herba, che essi fallsamente chiamano Darsiasahan. Et io giudico, che sia vna spetie d'hiperico dalla sua figura, & dal seme nero rosseggiante, & dalle picciole foglie, che hanno

odore

odore di pece. Del Casabelderirà, meglio che non facciamo noi, essi secondo la mia opinione vsano il vero, e legitimo calamo aromatico, & non le radiche dell'acoro, che hora da alcuni Medici ignoranti della medicina sono tenute, & a loperate per calamo aromatico: che quanto ciò sia ben fatto, tu che sei più pratico in materia dell'herbe, potrai meglio esplicarlo.

Guiland. Che cosa dici? Non è à tutti manifesto, che il Calamo aromatico nō e radica, ma vna canna, ò calamo che chiaramente apparisce esser vero dalle parole di Dioscoride, doue dice. Il Calamo odorato nasce nell'India, il meglio e di color verde densamente geniculato, & in più pezzi si frange la Canna e piena di ragni, albicante, lenta in masticarla, astringe, & e amara con vn poco di Acrimonia. Plin. ancora afferma il Calamo aromatico essere vna Canna, doue dice. E nella canna il Ragno, che chiamano fiore. Et Serapione. La sua Cāna e piena d'vna certa cosa simile alla tela di ragno, il cui colore e biāco, & e vischosa. Per il che apertamente si conosce esser falsa l'opinione di coloro, che affermano le radiche dell'acoro essere il calamo aromatico: essendo, che la radica dell'acoro non e calamo, ne hà concanità piena di midolle, che essi chiamano fiori, ne meno si frange in diuersi pezzi. Et tu spesse volte mi hai mostrato il vero, & legitimo calamo, che portasti teco dall'Egitto, che certamente e il vero calamo aromatico de gli Antichi. E primieramente canna di color verde, fistolosa, concaua, odorifera, amara con vn poco d'Acrimonia, si frange in pezzetti, cioè in frustue diuerse, & inequali, & dentro al fustio hà il fiore, che chiamano Ragno. Et se gl'Egittij vsano questo in comporre la Teriaca, & in altri loro medicamenti fanno certamente meglio, che non facciamo noi. Adunque senza dubio il Casabelderità de gli Arabi e il vero calamo aromatico. Però io vorrei pregare tutti li Medici, e Speciali, che non vogliono tralasciarlo, ponendolo nelli medicamenti composti, poi che ne possono hauere abondanza, quando vorranno vsarlo, che dall'Egitto, e Soria non ne mancarà.

Alpin. Mi rallegro, che tu habbi conosciuta questa verità. Ma adesso ragiona vn poco del Xilobalsamo, del quale molti nostri dubitano, quantunque habbiano nelle loro botteghe molti ramoscelli sottili, dritti, rosseggianti, di odore, e sapore simili al vero opobalsamo, li quali sono veramente ramoscelli di Balsamo pianta, ch'io hò conosciuto, e toccato con mani esser cosi: perche non solamente hò visto nel Cairo certe verghe fresche portateui dall'Arabica, ma ancora in Venetia hò hauuto vn'Arboscello di vero Balsamo, che molti in casa mia l'hanno visto, & quel, che a molti pare marauiglia, mentre che da questo Arbuscello se ne distaccaua vn ramo, viddero molti stillare il vero Opobalsamo, che dal gusto, e dall'odore dell'Opobalsamo venuto dall'Egitto, confessorno tutti questo ancora esser vero Opobalsamo. Viddero questa marauiglia il Clariss. Giacomo Contarini Senatore dottissimo, & pratico in materia di piante, il Sig. Gio: Vtho gentil'huomo inglese col S. Ferrerio Gallo, e diuersi altri inglesi, e tedeschi, & ancora Marco Fenario speciale pratico nella cognitione de semplici, e molti altri, che tralascio per non ti tediare. Questa verità del Balsamo, Carpobalsamo, & Xilobalsamo la manifestai piu diffusamente nel dialogo del Balsamo che io già composi nel Cairo. Ho visto ancora certe verghe fresche di balsamo venute di Arabia nel Cairo, che dauano odore di opobalsamo, ma poi presto si perdeua, & frà pochi giorni difficilmente si sentiua.

Guiland. Et di quì e, che tali verghe, che sono portate in questi nostri paesi per il lungo viaggio perdono l'odore, & hanno poco sapore, & odore insieme, perilche io laudarei, che frà questo mentre si pigliasse in suo cambio il carpobalsamo odorato. Ma dimmi, che cosa intendono per l'Alchaouan.

Alpin. Per l'Alchaouan alcuni pigliano l'herba molto simile alla Camomilla, che essi chiamano achaoen, ouero Vchouen, ouero alachuan. Cresce questa

questa herba copiosamente in Egitto, & in particolare nel Cairo, nel loco chiamato Sbecchie, di altezza poco meno della camomilla, con li fiori simili à quella; ma le frondi sono simili alla matricaria, ò parthenio. Et io l'hò più volte colta verde; che haueua vn sapore, & vn'odore oscurissimo, & ingrato, alcuni altri seguitando forsi Auicenna, che dice l'Achaouã esser di odore, & sapore acuto, intendono vn'altra herba bianca odorata con sapore acre simile all'origano, del che si vede non molto hauer errato Auicenna, che disse l'Achaouã hauer li fiori d'odore, & sapore simili al Maro, intendendo di detta herba di sapore, & d'odore acuto. Ma se detta herba sia il vero Maro, io non lo sò. Per il darsini intendono la Cannella, ouero Cinamomo, che in cosa veruna è differente dalla Cannella, saluo che nella sottiglíezza, & nell'eccellenza dell'odore, & sapore. Hò visto molti fasci del vero (come credo) Cinamomo, che erano scorze di Cannella auuolte insieme, più sottili, e più fragili, e più breui della Cannella ordinaria, & haueuano la grossezza del vero Calamo odorato. Et quelli, che erano vecchi non haueuano nè odore, nè sapore. Et se ad alcuno era stato qualche poco di odore, & sapore, era assai oscuro, & si sentiua esser simile alla cannella, quale spetie di Cannella sottile, breue, & auuolta; gl'Arabi chiamano Darsini, che con gran difficultà si troua in Egitto. Quella, che li nostri chiamano communemente Cannella, gli Arabi la chiamano Cherfe, & Cassia lignea, Selica, nellaquale molti ancor nel Cairo s'ingannano, e però non la mettono nella compositione della Teriaca, quando hanno la vera Cassia, & credono la Selica non esser la Cassia lignea, ma vna scorza portata da luoghi forastieri, crassa, e rosseggiante, laquale scorza à mio giuditio è il vero, & legitimo Macer di Dioscoride, questa scorza Selica chiamano seuda. Vanno iui in volta molte Selice, ma vna di esse hà la scorza di colore d'Oro, amara con vn poco di astringente, il cui decotto, & infuso in acqua semplice essi frequentano à modo di fomento per l'infiammagione de gl'occhi, allaquale gioua mirabilmente, quale scorza chiamano Selica mura. Vn'altra scorza è biondiccia, ouero rossiccia, & negreggia, di sapore dolce, & astringente, & sẽza odore alcuno, che alcuni ignoranti pensano, che sia la vera cassia. Et di quì è, che alcuni, perche la cassia è negra, chiamano questa scorza Selica seuda, che vuol dire scorza negra. Questa scorza io senza dubio affermerei, esser il vero Macer di Dioscoride dalli contrasegni da lui assegnati. Vi è la terza scorza, ch'essi per eccellenza chiamano Selica, cioè scorza, ch'è la più eccellente di tutte l'altre, che certo è la vera cassia, che li nostri per far differenza dalla cassia fistula solutiua, la chiamano ancora cassia, ma cassia lignea. Per il rhauend seni pigliano il rabarbaro, & per il sadegendi pigliano le foglie del cinamomo simili alle foglie del Lauro, ma molto maggiori, che li nostri se ne seruono per il vero foglio. Per il Chest adoprano vna certa radica bianca odorata di sapore vn poco amaro, & che pizzica la lingua con molta acrimonia, & la portano da Soria, qual radica se hauesse quell'acutissimo odore, che percuote il capo, senza dubio sarebbe il vero Costo Arabico.

Guiland. Et io ancora credo, che questa sia il vero Costo Arabico, & che li Medici Egittij facciano bene d'vsarlo. Ne importa, se con l'odore non percuota la testa, hauendo lasciato scritto Dioscoride, che quello di Soria solamente ferisce la testa, & non l'Arabico, & questo essere di più soaue, & giocondo odore. In esso hò osseruato essere vna cosa particolare, cioè il sapore molto mordente con vn poco d'amarore. Ma di gratia dimmi, che cosa essi intendono per l'*Amomo*, delquale frà li nostri è stata gran controuersia, & che cosa essi vsano in luogo di quello, & se credono, che sia seme, ouero Legno.

Alpin. Si seruono per l'Amomo non de Semi, ma di vn certo legno odorifero, che chiamano Amama. Questo Amama è vn ramoscello picciolo, sottile, con molti ramoscelli contorti, & inuolti insieme, densi, e storti simili al racemo dell'Vua. Nondimeno è lignoso, duro, frangibile, con

con la scorza di color nero rosseggiante, ma il Legno biãchegia in color biõdo, & hà l'odore molto giocondo, & aromatico, ma non hà sapore alcuno. Questo Legno meritamente vsano per l'Amomo, essẽdo che Dioscoride che hà scritto più verdadieramente dell'amomo hà inteso più tosto esser legno, che Seme. Et non senza causa disse l'Amomo esser racemoso, quasi dicesse vn Legno simile al racemo dell'Vua.

Guiland. Molti dicono questo Legno del quale gli Egittij si seruono per Amomo, esser quella pianta, che si chiama rosa de Ierico. Laqual cosa è falsissima, & si conosce, perche il gambo di questa pianta, & i rami non sono lignosi, nè meno frãgibili nè odorati, come sono quelli della pianta, che gl'Egittij vsano per Amomo, che hà vna sostanza dura, e lignosa, e facilmente si frange cõ le dita, e butta fuori odore soauissimo. E perche hà li fiori piccioli simili alle Viole, però essi l'vsano forsi per il vero Amomo, stante che Dioscoride dice, che l'amomo è arbusto, & che dal suo gambo à modo di Racemi si riuolge in se medesimo, fà il fiore picciolo, bianco, simile alla Viola, & le foglie simili alla Brionia. Il migliore viene da Armenia di color d'oro, il cui legno rosseggia, & è odorifero. Per la qual cosa io approuarei più tosto l'opinione de gl'Egittij, che la nostra, che per l'Amomo vsano il Legno, & non vsano come fanno li nostri il seme, che non hà nè odore, nè sapore. E' cosa veramente difficile à chiarire questa verità per le scritture de gli Autori antichi, perche appresso di loro l'historia dell'amomo è scritta in diuersi modi, talmente, che non se ne può cauarne niente di certo. Hora ragionamo della Mirra, che essi chiamano Mur.

Alpin. Per il Mur, ogni vno intende la Mirra, ma però non hanno della troglodítica, ch'è la migliore, in luogo dellaquale vsano quella chiamata da Dioscoride Ergasina, che ancora sò che è vsata dalli Speciali di Venetia. Questa è di colore, e di aspetto simile alla Gomma d'odor graue, & al gusto vn poco amara. Gli altri semplici, ch'adoprano per fare li Trochisci, sono gl'istessi, che vsano li nostri. Adesso conuiene, che noi parliamo degli ingredienti della Teriaca, & in che cosa conuengono, & in che sono differenti dalli nostri.

Guiland. Fà quel, che ti piace, e di gratia non di tutti, mà solamente delli più necessarij per breuità, & solamente di quelli, l'vso de quali non è noto à tutti, & che molti ne dubitano.

Consideratione d'alcuni semplici che entrano nella compositione della Teriaca.

Guiland.

VOrrei, che mi narrassi primieramente, che cosa essi intendono per il Dembilassan, & poi discorrerai de gli altri, l'vso de quali non è alli nostri molto noto.

Alpin. Per la Dembilassan essi intendono il succo dell'arbore Balsamo, per l'Idambilassan il Legno, per l Abbilassan il frutto, lequali cose essi l'hanno tutte vere, e freschissime, che se ne seruono in comporre la Teriaca, & altri medicamenti. Queste cose li nostri ad imitatione delli Greci l'hanno chiamate Opobalsamo, Xilobalsamo, & Carpobalsamo. Queste portate da me dall'Egitto tu l'hai viste, e confessasti esser senza dubio legitime, e vere. Et perche di esse più copiosamente ragionaremo à basso, doue parlaremo della pianta del Balsamo, però al presente non ne dirò altro. Nè conuiene diciamo altro del Cinamomo, & della Cassia più di quel, ch'habbiamo detto di sopra.

Guiland. Et perche quando tu parlasti del Cinamomo, & della Casia io non t'intesi troppo bene, però desidero intenderti meglio tù dicesti, che gli Egittij per il Cinamomo, & Cassia vsano queste tre cose, cioè Darsini, Cherfe, & Selica, con li quali nomi intendono il Cinamomo, la Cannella, & la Cassia, cioè per il Darsini la scorza simile alla Cannella, ma più tenue, più breue, e più sottile, & inuolta insieme. Per il Cherfe intendono la nostra vsata Cannella, & per la Selica intendono la cassia, che li nostri dicono casia in legno.

Alpin. Hò visto nel Cairo molti fasci del vero

vero Cinamomo, che per la vecchiaia hauena perso l'odore, & questi erano appresso Gio: de Leonardis mercante Venetiano. Era quel Cinamomo di scorza sottilissima inuolta in se stessa a modo di Cannella, ma però non eccedeua la sua grossezza più di vna corda, che si adopera negl'archi, cioè simile al Calamo Aromatico, & erano molto più breui della Cannella che non erano più lunghi d'vn palmo. Il suo odore, e sapore, ben che difficilmente si sentiua per la vecchiaia, nondimeno era simile à quello della nostra Cannella. La Cannella dunque che come si e detto essi chiamano Cherse, ne in odore, ne in sapore, ne in colore e differente dal vero Cinamomo, ma solamente e differente nella grossezza della scorza, e nella lunghezza. Il vero Cinamomo secondo ho inteso dire da molti, e di maggiore sapore, & odore della Cannella, perche l'odore del Cinamomo e maggiore, & e più soaue, & il sapor e più dolce, e mordente. Et di qui credo che Teofrasto habbia scritto cauarsi fuori le scorze più sottili dalli più sottili Surculi ò vero Sarmenti, & il Cinamomo, che si çaua da questi più sottili e il più perfetto, & la Cassia, che si caua dalli più grossi e manco efficace, dalche si deue dire, che il Cinamomo non è altro, che scorze di Surculi, ò di Ramoscelli sottilissimi, & la Cannella e di scorza maggiore, e più grossa. Et la Cassia di scorza più grossa secondo Teofrasto, il quale se habbia toccato il vero, fino adesso ne sto in dubbio, che tu potrai facilmente chiarirmi di questa verità.

Guiland. Che la Cassia sia differente dal Cinamomo, & Cannella in grossezza, in odore, & in sapore, questo e falso; perche sò queste differenze osseruarsi in varie Cannelle, e Cinamomi, che li Cinamomi, & Cannelle sono fra di loro differenti in grossezza delle scorze, & nella grauità dell'odore, & sapore. Perche alcuni Cinamomi sono di scorze più sottili, & di odore, & sapore più potente, & alcuni sono di scorza più grossa, & di odore, & sapore più oscuro, si come ancora le Cannelle alcune ne sono più grosse, e di maggiore, e più potente odore, e sapore, & alcun'altre ne sono di scorze minori, & di più basso sapore, & odore. Et da qui io raccolgo il Cinamomo, che gli Arabi chiamano darsini, non esser altro, che la scorza di sottilissimi Surculi, o Ramoscelli, che sono più odoriferi, & di sapore, & odore più potente, & la Cannella, che chiamano Cherse, non esser altro, che vna scorza più grossa, & questa piu grossa scorza che si caui dalli più grossi rami esser la Cannella, & non la Cassia, come volse Teofrasto, perche hà il medesimo odore, & medesimo sapore, che hà la Cannella, benche piu oscuro. La Cassia poi che gl'Egittij chiamano Selica, credo che sia scorza di vn' altro arbore, poiche si conosche chiaramente esser diuersissima dalla Cannella tanto nell'odore, quanto nel sapore. L'odore, e sapore della Cannella è differente in specie dall'odore, e sapore della Cassia, perche il sapore della Cannella e dolce con molta mordacità, & il sapore della Cassia e molto amaro. Adunque dando la Cassia odore, e sapore differentissimo dal Cinamomo, & dalla Cannella, che sono scorze di vno istesso arbore, bisogna dire, che sia cosa diuersa dal Cinamomo, & dalla Cannella. Le Cassie ancora sono diuerse di scorze piu gracili, e sottili, & di scorze più grosse, & da questa diuersità nascono varie differenze, qual sia la piu eccellente. Ho visto nel Cairo molte scorze di Cassia grossissime, & inutili affatto all'vso, che à pena haueuano vn poco di odore, e di sapore. Adunque meritamente laudarei gl'Egittij, che con quelli 3. nomi comprendono il Cinamomo, Cannella, e Cassia Ma che il Cinamomo non si ritruoui, molti periti Medici non ne hanno dubio, & non esser niente differente dalla Cannella, se non che sia piu eccellente di quella Et se si hauessero le scorze sottiliss. & tenuiss. di Cannella, tolte di fresco dalli Surculi, o Ramoscelli e come hauemo le scorze piu grossette, che confusamente chiamano Cannella, e Cinamomo, senza dubio alcuno sarebbero in vsarle più eccellenti, e sarebbero vero Cinamomo. Ma perche l'odore, e sapore di queste scorze sotti-

sottilissime cauate da ramoscelli facilmente nell'humido si perde, e facilmente prima che arriuino in Egitto, ò in Soria in così lungo viaggio suanisce, & sminuisce, per questa cagione succede, che li Mercanti sapendo, che in breue tempo li Cinamomi suaniscono, e diuentano inutili, però non ne conducono, sì perche difficilmente si cauano dalli ramoscelli, come ancora perche in vn tanto lungo viaggio perdono l'odore, e'l sapore; però li cõuiene à venderli per vilissimo prezzo, non trouando chi li compra. E la Cannella, ch'è scorza più grossa non così facilmente patisce nell'odore, e nel sapore, e però li Mercanti d'Arabia ne portano in quantità, perche conserua più l'odore, e'l sapore, e più facilmente la vendono. E questo basti del Cinamomo, e della Cannella. Per l'Elchenlimbat adoprano, come si è detto la Resina, terebentina, secca, dura, lucida, bianca di fuori, e bionda di dentro; odorifera come quella, che nasce da vn legno aspro, di sapore dolce, e messa in bocca, e masticata con denti si mollifica come la Cera, & hà l'istesso sapore, & mollitie della Cera. Per il tinmacto, adoprano il Bolo Orientale, cauato da vna certa terra dell'Isola di Scio, che si caua per ordine del Generale del Mare del Gran Turco in vn giorno determinato dell'anno. Per ordine di questo Generale chiamato per nome Batta, alquale il Gran Turco hà donato detta terra, ogni anno in vn giorno destinato si caua, & si sigilla, & si manda in Constantinopoli, doue poi si purga, & se ne fanno rotelle di questi colori, cioè cinericio, rosso, e giallo, di sapore dolcetto, & astringente, di lenta viscosa, e grossa sostanza. Questa terra tengono, che sia la più eccellente per la compositione della Teriaca, che sigillata vien condotta da Constantinopoli nel Cairo. Per il Sang d'Arabia pigliano la gomma, che noi chiamamo arabica, colta all'arbore acacia, che nasce nell'Arabia Petrosa. Et io tengo di detta gomma. E tengo per certo, che tu sappi, ch'in Egitto quest'arbori producono gran copia di detta Gomma. Perilche si vede chiaro, che grandemente errano coloro che negano la gomma, che communemente viene d'Egitto essere la vera gõma Arabica, e dicono quella esser la vera gomma Arabica, secondo Dioscoride, che si vede esser vermicolare & bianca; laqual cosa è falsissima. Perche tutte le gomme, che vengono da Egitto, non solo sono bianche, lucide, e vermicolari, ma ancora sono simili alle nostre gõme nel colore, e nella figura, e sono vere gõme Arabiche, che si cogliono dall'arbore Acacia in Egitto. Nè in Egitto, nè in Arabia vi sono altr'arbori, dell'Acacia, che facciano gomme, & però tutte le Gomme, che vẽgono da detti paesi, sono colti dall'Acacia, & non da altri arbori. Et in detti paesi tutti gli arbori di Ciregie, Brugne, Pomi, Pera, & simili, nõ fanno gomma di sorte alcuna, & solamente l'Acacia produce la Gomma. Mà di questa Acacia ne parlaremo in altro luogo. Per il Rholo di Cachia intendono il succo cauato dalle Silique colte non ancora mature dell'arbore Siliqua, & di detto succo si seruono nella Teriaca. Mi marauiglio, ch'alcuni eccellenti Medici tengono, che per far la Teriaca si debba vsar la Lacrima colta dall'arbore Acacia, & non questo succo stante, che nell'Egitto nessuno hà visto stillare Lacrima dell'acacia, nè meno hà visto mai vsarla, poiche l'Acacia non stilla Lacrime. Nè ci marauigliaremo di Gal. nè di Aetio, che hanno detto, il succo liquido, che sempre è tale, quando non si cuoce molto, & ancora si arrostisce, perche resta liquido, se però (& questa negligenza tutti non sò perche la fanno) col troppo calore non vẽga arrostito, e secco assai. In quei paesi si troua il succo dell'acacia liquido, e molle, e secco, e duro. Ma il secco è più in vso appresso i Coriari per tinger'cuoi. Il secco è migliore, il fresco di color nero rosseggiãte, e di sapor dolce, & astringente. Per il Nanachue oprano l'Ameo portato sinceramẽte dall'Indie. Per il Gardemami pigliano gl'istessi Semi aromatici, che da'nostri sono tenuti per Cardamomo. Il Dauco l'hãno perfettiss. dall'Isola di Cãdia. Et per l'Edul pigliano il vero Acoro, cioè le radiche, che li nostri si seruon' per Calamo aromatico, che veramẽte sono

radiche d'Acoro. Ne gli altri ingredienti per comporre la teriaca gl'Egittij sono differenti dalli nostri.

Guiland. Hò visto, che gli Egittij in comporre la teriaca commettono molti errori, e però non conuiene darli tante laudi, sendo, che la teriaca à tutte l'infirmità, e veleni, à quali eccellentemente si è detto giouare, non è veramente presentaneo, & sicuro rimedio. Io ti dirò distintamente tutti gli errori, & poi intenderò la tua opinione.

Errori, che commettono gli Egittij in comporre la Teriaca, & dell'eccellenza della loro Teriaca.

Guiland.

NOn è dubbio alcuno, che gli Egittij in comporre la teriaca, commettono molti errori; primieramẽte la loro compositione è molto differente da quella insegnataci da Andromaco Seniore, poiche dalla descrittione di Andromaco apparisce, che gl'ingredienti della teriaca siano di numero sessantadue, e gl'ingredieñti della teriaca de gl'Egittij, sono cinquantanoue, & in essi mancano l'Asfalto, ouero Bitume, la Centaurea, il Galbano, il Malabatro, l'Opoponace, & thlaspi; quali cose tutte sono nella compositione d'Andromaco. Di più la descrittione de gli Egittij, hà alcune cose, che non sono in quella d'Andromaco, cioè l'acoro, l'apio, e l'nasturtio. In oltre la descrittione d'Andromaco contiene 6. ordini d'ingredienti, il primo è di nu. quarant'otto, il secondo di ventiquattro, il terzo di dodici, il quarto di sei, il quinto di quattro, il sesto di due. Nella descrittione de gli Egittij, si leggono cinque ordini d'ingredienti solamente. Et in oltre aggiungono tre volte più quantità di mele, del quale Andromaco non ne assegna quantità alcuna. Et ancora la descrittione delli Trochisci chiamati Alindara appresso à loro è diuersa da quella laudata da Galeno, & di più fanno li Trochisci di carne di Serpi con le corna, & li nostri Medici affatto li rifiutano, tanto più, che li pigliano in luoghi arenosi, che però sono grauemente rifiutati da Galeno nel lib. della Teriaca à Pisone. Che cosa dunque diremo dell'eccellenza della Teriaca de gli Egittij da molti con tante laudi celebrata?

Alpin. Si deue credere che sia certamente diuersa compositione da quella, che ne lasciò scritto Andromaco, & però, che habbia perso molto della sua antica bontà: Quale errore succede nondimeno alle nostre Teriache che dalli nostri Speciali si compongono, perche vi mancano molti ingredienti, e molti malamente ne sustituiscono non senza vergogna dell'arte, cioè il vero Acoro, il Calamo aromatico, l'amomo, la terra lemnia, l'opobalsamo, Xilobalsamo, e Carpobalsamo, & altre cose, che non hà la nostra Teriaca, quantunque questi semplici facilmente si potrebbero hauere, se essi vi volessero vsare diligenza. Et perche la Teriaca degli Egittij hà tutte le sudette cose perfettamente non ostante, che in comporla vi si commettino de gli errori, tuttauia douemo affermare, che sia vn'Antidoto eccellente, e di molta virtù. Hò visto in Egitto molti morsicati da Aspidi, & da vipere, ò serpi con le corna, & da Scorpioni, che in quei paesi sono mortiferi, come quelli di Dioscoride, e con operare la Teriaca si sono risanati. Affermano tutti, che quella Teriaca habbia forza efficacissima contra tutti li veleni, e morsicature d'animali velenosi. Et che ella gioui à molte infirmità non conuiene con lungo ragionamento persuaderlo, perche facilmente si conosce dalle virtù delli semplici ingredienti. Io hò visto vna donna vedoua trauagliata di molti anni da dolori di ventre, & vna continua crudità, haueua fatto lo stomacho debole, che li generaua gran copia di humori crudi, & ogni giorno vomitaua vna gran massa di pituità acquosa. Questa donna con l'vso della Teriaca degli Egittij risanò affatto. Tralascio per breuità molte altre esperienze fatte in paralitici vertiginosi, & altri mali affetti, con l'vso della Teriaca si sono risanati. Et questo meritamente perche è composta col vero calamo, acoro,

ro, amomo, opobalsamo, carpobalsamo, & Xilobalsamo, & con altri ingredienti salutiferi al corpo humano, che nella nostra Teriaca nõ vi sono. Sono alcuni, che dicono l'eccellenza della Teriaca de gli Egittij farsi maggiore per cagione delle carni delle Vipere con le corna, perche dicono, che la carne di quelle Vipere, ò Ceraste, è più calida, & più velenosa, che non è la carne delle nostre Vipere, & però dicono, che tale Antidoto habbia più efficacia, perche penetra più presto al cuore per la virtù della carne di Serpi la cui qualità per esser velenosa è di natura inimica all'huomo, & però dicono, che quella Teriaca vada più presto al cuore per difenderlo, mediante la virtù di detta carne. Quali animali sendo nati, e nutriti sotto caldo Cielo, & in luoghi arenosi, & aspri, ogni ragion vuole, che li Trochisci fatti con la loro carne siano più calidi, & però il loro Antidoto gioui più. Et per questo le lodi, che si danno alla Teriaca degli Egittij, sono meritamente date.

Guiland. Questo Antidoto, quantunque non si possa chiamar Teriaca d'Andromaco, perche si compone in vn'altro modo diuerso, nondimeno sendo composto di molti nobilissimi veleni, e medicamenti, con liquali si medicano molti, e diuersi mali, non si può dire, che sia Antidoto indegno, & inutile. Et io ancora consento, & affermo; che sia vn presentaneo rimedio di molti mali. Nondimeno la sua gran virtù, che risulta dalla forma, tanto per l'esperienza inuentata da Andromaco, quanto per la natura degli ingredienti, & approuata dal peso loro, viene à perdersi, stante che il peso di essi ingredienti è alterato, & vi mancano ancora molti ingredienti, & molti ve ne sostituiscono malamente. Ma acciò che non perdiamo più tempo in questo Antidoto, hauendo dell'vso suo parlato altre volte, faremo fine.

Alpin. L'vso della Teriaca appresso gli Egittij è frequentatissimo, e specialmente nelli veleni, e nelle morsicature d'animali velenosi, serpi, e scorpioni, che, come si è detto, in quei paesi sono mortiferi, come quelli de' quali parla Dioscoride, e sono più grandi delli Scorpioni nostri, di color verde chiaro, & non se ne trouano di color nero. Molti vsano la Teriaca tanto spesso, che la pigliano tutto l'anno intiero, altri per più tempo, perche credono con essa augumentare il calor naturale, & conseruare la giouentù, & prolungar la vita. La sua vtiltà, e à tutti manifesta, esser buona à quei, che patiscono di debolezza di stomacho, che non possono concuocere il cibo per difetto del calore naturale. È dunque familiare questo Antidoto per augumentare, & conseruare il calor naturale dello stomaco, perche in quei paesi vi sono molti, che patiscono di debolezza di stomaco, perche vsano per lo più cibi rinfrescatiui, e buon acqua, & vsano disordinatamente li bagni di acqua dolce, e sopra ogni cosa vsano molto il coito; perch'ogni vno può pigliare molte mogli, come può ancor tenere per suo diletto tanti schiaui, quãti ne può gouernare. Et per questa cagione patendo molti debolezza di stomaco, frequentano con gran giouamento l'vso della Teriaca. Et io hò visto molti quasi disperati della vita, che con continuare la Teriaca hanno ricuperata la sanità. Quelli, che patiscono di sordità, di vertigini, e di altri mali cagionati da frigidità, vsano tutti la Teriaca, & ancora in tutte le febri maligne, e nella peste non hanno maggior rimedio, nelquale confidino più che nella teriaca. L'vsano ancora ne' putti, e bãbini, & in somma per concluderla, vsano la teriaca à tutti li mali, e tãto basti.

CONDITIONI,

E REGOLE APPARTENENTI AL BVON SPETIALE.



ESSENDO mio pensiero di voler dir alcune conditioni appartenenti al diligente Spetiale: Però primieramente dico, che deue hauere il timor d'Iddio, esser di buoni costumi, fedele, non cupido, & essercitato dalla pueritia nella cognitione delle medicine semplici, & composte, & finalmente sia vero innamorato della professione.

Della Trituratione.

LE spetie si deuono triturar in più modi, alcune grossamente, altre sottilmente, altre più sottilmente, altre tenuissimamente, & è molto necessario dire queste differenze, & prima s'hanno à triturar grossamente tutte le spetie solutiue, eccetto la Coloquintida, che sottilmente vogliono gli Autori si trituri. La causa è, perche essendo essa spongosa, & atta à traher à se l'humore, essendo grossamente pesta si gonfia, & così gõfiata per l'acutezza sua s'infiamma, dall'infiammatione vien'il dolore, e dal dolor l'Vlcera. Per euitar dunque questi inconuenienti ci ammoniscono gli Autori, che sottilmente la debbiamo triturare, acciò più facilmente passi, nè si venga à fermar nello stomacho, e negli altri membri.

Nelle Stomatiche si deue il medesimo ordine, cioè di grossamente triturar, & ciò si fà, acciò stando qualche poco nel ventricolo giouino, e che le loro qualità non siano così facilmente ottuse dal cibo.

Tutte quelle cose, che hanno à risoluere la ventosità, seguir'il medesimo ordine, acciò più lungamente restino, & tanto più vengano à risoluere la ventosità, che se fossero sottili, starebbbono meno nello stomacho, & così verrebbono ad operar manco contro essa ventosità.

Et in somma, quando vogliamo, che penitrino solo al ventricolo, & à gl'intestini grossamente, & quando al profondo sottilmente.

Sottilmente si pestano tutte quelle cose, che prontamente vogliamo ridur ad atto, e che cõ maggior celerità penetrino alle parti del corpo, & vogliamo confortar, ò incidere gli humori, ò assottigliar, ò astergere, ouero euacuare per orina, ò sudori, ò traspiratione insensibile, & così quando vogliamo confortar le parti interne, come il Cuore, il Fegato, ò leuar l'ostruttioni, e ciò si fà acciò per la loro tenuità facilissimamẽte possino penetrar per pori obstrutti, e con più celerità operino, & per questa cagione, le spetie d'Iera di Galeno, della Teriaca, & del Mitridato comandano gli Autori, che si pestino sottilmente, acciò più presto penitrino per li meati obstrutti, & latenti à gli effetti del Fegato, come s'è detto sottilmente à gli effetti della Milza più sottilmente, a gli effetti di reni, molto più sottilmente, a gli effetti degli occhi tenuissimamẽte, accioche le grosse per la loro inequalità non esasperino le tuniche de gl'occhi, e causino dolori.

Le spetie degli oppiati medicamẽti deuono essere sottilmẽte peste, acciò possino penetrare alle vene, e luoghi latenti, e possino stupefare, ch'altrimẽte nõ stupefarebbono, nè haurebbono tãta forza d'ottundere il sẽso, & acciò facciano più facilmẽte penetrare la virtù dell'Oppio, tali cõposti deuon'esser fermẽtati, e non adoprati, se non passati sei mesi almeno dopò la fabricatione di essi.

Diuerse sono le sostãze, e qualità de' semplici ingredienti, che s'hanno da pestare, nè comportano d'esser pesti tutti insieme senza detrimento delle virtù di molti di essi, atteso, che molti hanno la virtù in superficie, altri nel centro, l'vno comporta d'esser pesto, l'altro nò, però si reciterà d'alcuni, all'essempio de' quali si potrà regolare.

Quei

Quei semplici, che hanno dell'ontuoso non si possono pestare senza gran forza nel mortaro, come sono li semi d'Anisi, di Finocchio, e simili ancora li Garofani, se bene sono odorosi, non già hanno la virtù fondata in superficie.

Il Polipodio similmente tiene vna certa viscosità humida; non se ne può far polue, se non pestano gagliardamente.

Molti aromati sono di sostanza duri, nõdimeno perche hanno la virtù in superficie, non si deuono pestar gagliardamente, perche si perderebbe la maggior parte della loro virtù, & però si limano, & si tagliano in minutissime parti, poi si pestano, pian piano, macinando, & setacciando spesso, come sono il legno Aloè, li Sandali, la Cannella, la Galanga, il Schenanto, il SpicoNardo, Spico Celtico, e simili, e così si ridurranno in polue senza perdere, ò risoluere parte alcuna delle virtù loro, ilche non succederebbe, volendosi pestar à tutta posta.

A questi s'aggiongono il turbit, & il zenzero, & altri simili, come anche molte radichette, lequali prima secche di nuouo al Sole, ò altro luogo caldo si pesteranno facilmente, come sono le radiche d'Assaro, e di Elleboro, de Brusci, d'Aristolochia, di Gentiana, & molte altre.

Altri sono, liquali col solo macinarli facilmente si riducono in polue, come sono la scammonea fina, il diagridio, l'aloè, la mastice, il bolo Armeno, il sangue di Drago, la gomma Arabica, & altri.

Altri si ontano prima, che si pestino, ongendo ancora il mortaro, & il pestone perche gioua à reprimere la loro malignità, & à prepararli, come la Coloquintida, li Mirobolani, liquali bisogna prima ongere con Olio di mandole dolci, ouero Olio violato.

Altri, perche s'attaccarebbono al mortaro, come la Canfora.

Altri, acciò che le parti più sottili non essalino, come il Reobarbaro, l'Euforbio & quando è poca quantità, basta prima pestar due, ò tre mandole solamente nel mortaro, lequali poi leuate dal mortaro così onto, si macinerà il Reobarbaro; o altro.

L'Agarico non si può pestare, ma volendolo ridurre in polue, si disfarà con vna grattarola, & poi così grattato si passarà per setaccio sottile.

La Sena, la Bettonica, l'Assentio, il Sticados, & altre herbe simili, prima secche vn poco al Sole, ò altro luogo caldo, si pestino facilmente, come anco li fiori, & altre herbuccie, come Maiorana, Timo, Epitimo, Euffragia, Zaffarano, e simili.

Le Gomme, perche la maggior parte non si possono ridurre in polue, si sceglino le più nette, che si può, & si triturano, e dissoluono con qualche liquore appropriato, con hauerle fatte stare infuse, facendole vn poco bollire, poi si colano, & di nuouo si fanno bollire fin che sia consumata l'humidità, che hanno, & à questo modo s'osserua in tutte le compositioni, doue entrano Gomme, come Ammoniaco, Galbano, Opoponaco, Serapino, e simili.

Quelle Gomme, che si possono ridurre in polue, si pestano, e macinano, e si passano per setaccio sottile, come la Mastice, Incenso, gomma Arabica, e Draganti per le spetie di Diadraganti, ma hauendo à seruire per qualche medicamento in Elettuario, ò Pilole, si puon li detti draganti infondere in qualche liquore, che facilmente si disfarà.

Osseruato diligentemente quanto con breuità si è detto circa il pestar le spetie quelle, che si sono peste da per sè di nuouo ripesate, poi mescolate tutte insieme nel mortaio, macinandole poi di nuouo ripassare per setaccio.

Delle Decottioni.

Circa alle Decottioni è d'auuertire, che non tutti li semplici, nè meno le sue parti sono di vna natura; e forza medesima, sì come è noto ad ogni perito, e buona regola sarà a chi dispensa, se ne' decotti osseruarà il seguente modo, e però si metteranno in principio à cuocer li legni, poi le radiche, & sue scorze, appresso i surcoli, poi le foglia seguitando li frutti, poi li semi, & finalmente i fiori. Et quest'è quanto al generale, che in particolare se ne è scritto in ciascheduno medicamento. Et perche alcune cose ricercano più, & meno bollitione fuori del sudetto ordine, ricercando in essa tre gradi, come nelle

le radiche, vi sono di quelle, che molta, altre che mediocre, & alcune, che poca decottione sostengono, & il simile nelle spetie degli altri semplici, come la Cannella, dopoi le radiche, la Liqueritia, dopoi l'herbe, la sena, dopoi li frutti, li tamarindi, il capeluenere, dopoi li semi, il Reobarbaro, dopoi li fiori, e l'Orzo auanti le radiche, & simili, che per breuità si tralasciaranno, auertendo di dar spatio di tempo trà vn semplice, & l'altro nel ponerli à bollire, acciò, che finito il decotto, tutti li semplici habbiano lasciata la loro facoltà, e virtù nel liquore, che la virtù di niuno di essi sia risoluta per il troppo bollire, percioche è difficile à dar à intendere questo particolare con ponerlo in carta douendosi regolare col giuditio naturale, & consiglio de' pratichi, & anco è da auuertire; che il fuoco sia moderato con far bollire dal principio al fine in vn'istesso modo, douendosi li semplici esser posti à bollir auanti triturarli, & inciderli, chi più, e chi meno, secondo la qualità d'essi, & essendo li semplici secchi, maggior trituratione, ò incisione, e bullito ne vorranno, che se fossero freschi, & per la quantità d'acqua per ogni manipolo de' semplici, che comporta molta decottione, si metterãno lib. 6. per quelli, che la vorranno mediocre, lib. 3. e per quelli, che ne richiedono poca lib. 1. auuertendo, che le cose glutinose vogliono le medesime lib. 6. di acqua, acciò la loro viscosità non impedisci il colar, & non dargli maggior cottura di quello, che conuiene al grado suo.

Della Torrefattione, & adustione.

QVel medicamento, che occorrerà torrefare, si ridurrà in parti minute, & si porrà sopra vn vaso di ferro, ò di terra infuocato, maneggiandolo continuamente con vna spatola, acciò il calore penetri per tutto egualmente, e non brugi con lasciarlo star fin tanto muti di colore, & non sarà necessario rompere li semi di forma picciola.

Quello, che hà da esser adusto, ò abrugiato, si metterà sopra il fuoco, ò cruciolo, coprendolo con carboni accesi, ò in fornace, come s'è detto dal nostro Antidotario nella preparatione del corno di Ceruo, laquale è vna consumatione dell'humore estrinseco, & intrinseco fatta dal fuoco nella cosa che s'abbrugia, rimanendoui solo quel poco humore, che fà tener insieme le parti aduste.

Delle Cotture.

ALli Elettuarij si ricerca la purità del Zuccaro, ò di Mele, e la conueniente cottura, perche essendo poco cotto, farà che l'Elettuario si disgreghi, e si separino le polui di esso mele, e zuccaro, ouero la farà subollire pigliando mala qualità, & se sarà troppo cotto, e priuo della sua humidità, causarà, che l'Elettuario diuenti duro, grumoloso, nè potranno le spetie conglutinarsi insieme bene con detto mele, e zuccaro, regolandosi tal cottura del zuccaro à spessitudine di mele, ouero, che la goccia d'esso zuccaro facci il filo, e più, e meno secondo la qualità dell'Elettuario.

Il Mele spumato, s'è formato senza darli humidità, e senza bollire à fuoco lento.

Alli Siroppi la cottura deue esser tale, che messone vn poco sopra vn cocchiaro rattenghi la goccia, ouero pigliandone frà due deta, & applicandole, e spiccandole insieme faccia le fila, ouero buttatone alcune goccie sopra la carta; rifredde, che saranno, restino formate, e non scorrino.

Alli Giulebbi se li darà alquanto minore di quella de siroppi.

Alli Robbi, sarà simile al liquor'è forma di mele.

Alle Confettioni in rotoli, e manuschristi, cuocerle, e ridurle in modo, che pigliandone frà due dita, faccia le fila, e si congeli.

Alle Conserue, simile à quella de' Manuschristi.

Alla Cotognata, e simili, che si geli, e non scorri.

Delle Infusioni.

INfusioni sono quelle, quando li semplici sono messi ne i liquori, ouero Acque fatte feruenti, in tal modo, che le loro sostanze siano cauati da quella, del cui traggere, & infondere n'acquista ella il nome d'attrattione, ò d'infusione.

S'in-

S'infondino altre cose ancora ne i liquori ad altri effetti, si come à reprimere la malitia,& nocumento loro,& ad accrescere la loro bontà, e virtù,come al Esula,al Mezereon, che si infondono nell'Aceto si rettificano,e si leuano le loro parti tanto nociue, & all Mirobolani anco si togliono, e lasciano alcune parti diuerse, secondo che sono infuse in diuersi liquori. Si vigora, & magnifica l'operatione dell'Agarico, fondendolo nell'Ossimele,ouero nell'infusione del zenzeuero fatta in vino, che queste tali, & altre simili più presto si possono dir rettificati,che infusi,nè meno di quelli,che si infondono per nutritione, ouero imbibitione, come li Dattoli, nel Diafinicon, il Cimino nel Diacimino, e simili.

Il Reobarbaro tagliato in parte minutissime, cioè raso messo dentro vna Carafina bagnato con vino bianco aromatico per rauuiuagli la sua virtù, & aromatizzarlo con vn poco di Spico nardo, ò Cannella perfetta, ò Schinanto inciso minutissimamente, e poi messo di sopra Acqua di Endiuia, ouero quel decotto, che vien ordinato per dissoluer il medicamento tanta quantità, che il reobarbaro resti coperto dall'acqua,ò decotto, & atturata la caraffa, & posta in bagno Maria sopra la cenere calda per tutta la notte, poi colata con forte espressione per stamegna, che prima sia stata bagnata con acqua commune, e spremuta, & questa è infusione solita per beuande.

L'Agarico disfatto con vna grattarola aromatizzato con vn poco di zenzero bagnato con vino aromatico bianco,e messoui acqua, ò decotto, & osseruato quanto si è detto nel Reobarbaro.

Del Manipolo, e Pugillo.

MAnipolo si intende, quanto capisce dentro il pugno della mano.

Pugillo si intende quanto se piglia con l'estremità de i deti della mano.

Delle Dose per formar medicamenti.

NElli Elettuarij ordinarij, per ogni libra di Zuccaro,ò mele,once tre di spetie.

Nelli Elettuarij ordinarij, per ogni lib. di zuccaro,ò mele,onc.2. di spetie.

Nelle Confettioni aromatiche in rotole, per ogni onc. di Zuccaro, scropoli due di spetie.

Nelli Manuschristi perlati, per onc.1. di zuccaro,scrop.1. di Perle.

Nell'acqua mulsa, cioè melata, per ogni lib. di Mele eletto, lib.8. di acqua di Cisterna,bollito in vaso di terra vitreato, con andarlo spumando tanto,che resti à lib.7.

Nell'Enomelite, ò vino mulso, per ogni libra di mele eletto onc. 16. di vino bianco vecchio,aromatico, cioè Maluasia di Candia.

Nel Rodomel zuccarino, per ogni lib. di mele, lib. mezza di Zuccaro.

Nell'Ossimel zuccarino, per ogni lib. di mele,lib. mezza di Zuccaro.

Nelli Vnguenti per dargli forma,e consistenza, per ogni lib. di olio onc. quattro di Cera per l'Estate,& onc.3. per l'Inuerno.

Nelli Lenimenti per la Estate once 2. e per l'Inuerno once vna, e mezza.

E tanto negli Vnguenti,come lenimenti preparati, tutti gl'ingredienti poluerizzarli, e ridotti in sottilissima poluere, la Cera rotta in pezzetti, messa à liquefare con Olio à fuoco lento,leuato dal fuoco, cōtinuamente agitandolo col menatore fin, che sia alquanto rifreddo, poi vnite le polui poco à poco, non aspettando, che si quagli l'vnguento, per metterui le polui, perche verrebbe grumoso,disuguale,e mal'vnito,poi si rimetta sul fuoco,quanto che pigli vn poco di calore & leuato dal fuoco, messo à raffredare con maneggiarlo continuamēte.

Doue entrano le Mucelaggini, si fanno bollire prima le mucellagini con Olio, fin che siano consumate con hauerle maneggiate continuamente,dopoi colate aggiunge la Cera,e poi il rimanente.

Doue entrano le Gomme,come nell'vnguento Apostolorum,& altri simili, le dette gomme infuse nell'Aceto,colate,e ridotte à cottura, vnitaui la Termentina, ò simile,& incorporate con l'Vnguento freddo.

Nelle Mucelaggini, per ciascheduna lib d'Acqua once vna,e mezza d'ingredienti,e per cauarla le radiche fresche, monde,e tagliate sottilmente con li semi sani,eccetto il seme di Cotogni, che si deue rompere,vnito con l'Acqua tepida,& lasciato star'infuso per vna notte, poi messo sopra il fuoco

ſenza bollire, agitandola, & sbattendola continuamente con ſpatola, sì ch'eſca la mucelaggine groſſa à galla, dipoi ſi ſpreme in vn panno rado nel torchio, & quella del ſeme di Pſillio ſano, ſi mette ſimilmente infuſione, & ſi caua ſenza fuoco.

Le pietre auanti ſi mettino à preparare in Porfido, ſi riducono in parti minutiſſime, e ſi lauano diligentemente più volte ſin tanto, che rendino l'acqua chiara, & il medeſimo ſi fà delle Carabe, & ſimili.

Per li fiori cordiali aſſolutamente; pronunciandoſi s'intende per l'ordinario tre, cioè di Borragine, Bugloſſa, & di Viole.

Per li fiori caldi communi ſimilmente tre, cioè Aneto, Camomilla, e Meliloto.

Per li frutti cordiali ſimilmente tre, prune damaſcine, ſebeſten, e tamarindi.

Per li ſemi communi frigidi maggiori quattro, cioè Cetroli, Cocomeri, Cocozze, & meloni, liquali vogliono poca cottione.

Per li ſemi communi frigidi minori, quattro, cioè, Endiuia, Lattuca, Porcacchia, e Scariola.

Per li ſemi communi calidi maggiori, quattro, cioè Aniſi, Cimino, Carui, Finocchio.

Per li ſemi communi caldi minori, quattro, cioè Ammi, Appio, Dauco, & Petroſello.

Per l'Acque cordiale ſtillate, quattro, cioè bugloſsa, endiuia, meliſsa, & roſe.

Le coſe medicinali, che aſsolutamente ſono pronunciate, ſempre s'intendono le più elette, e più in vſo, come per la Spica, quella di Nardo Indico, per la Roſa, la roſſa, per il Corallo, il roſſo, per il pepe, il nero, per gli aniſi, il ſeme, per la Cera, la gialla, & ſimili.

Le coſe acerbe, acetoſe, & agre, & auſtere, hauendoſi da cuocere, ſi facciano bollire in vaſi di pietra, ò di terra vetriati, nè ſieno maneggiati con alcuna ſorte d'inſtromenti di metallo, ſe però non fuſse di argento, & queſto oſſeruar nel cuocere, maneggiare, & riporre.

Li Coralli, Dentali, Conchiglie, Minerali, e mezzi minerali, e ſimili, s'abbruggiano, come ſi è detto nel noſtro Antidotario al corno di Ceruo, & ſi preparano.

Per li Minerali s'intendono, Oro, Argento, Argento viuo, Piombo, Stagno, Ferro, & Rame.

Per li mezzi Minerali s'intende Antimonio, Marcheſita, Alumi, Vetriolo, Solfo, & ogni altra ſpetie cauata da miniere.

Li ſughi di qualſiuoglia ſpetie, non ſi deuono mettere in opera, ſin tanto, che ſiano ſtati purgati, diuentati chiari, & ſeparati dalla ſua poſa.

Nelli medicamenti compoſti, le ſpetie non ſi meſticano, ſin che ſiano detti medicamenti quaſi rifreddi, e per voler conſeruar, e mantener la virtù loro, e di neceſſità fermentarli, chi più, chi meno, ſecondo la qualità loro, cioè gli oppiati, almeno per ſei meſi, & per detto tempo non vſarli, l'altri ſi poſſono adoprar ſubito fatti, ma almeno per vn meſe maneggiarli ſpeſso. Et il modo della fermentatione s'è detto nella Teriaca.

Li ſemplici ſiano colti in luoghi atti, cioè doue ſono di maggior virtù in tempo idoneo, e congruo, e nel comporre medicamenti, s'auuertiſca, che non ſiano vecchi, ò mal conſeruati, ò muffati, ò vitiati, ò ammeſsa la loro virtù conſeruarli diligentemente, & porli in luogo aſciutto, con tenerli ſtretti conſeruati nelle carte, e riposti in Scatole per mantener la lor virtù. Et nelle compoſitioni ſe ſono peſati, dopò che ſono diligentemente mondati, purgati, diſoſsati, raſchiati, tagliati, ſpezzati, tritati, ò in altra maniera, come ſi ricerca ottimamente.

E volendo comporre medicamenti, e neceſsario hauer cognitione de' *ſemplici*, acciò non ſi faccia errore d'vno per vn'altro, & per tal'effetto s'è poſto appreſso il ſommario d'eſſi, douendoſi oſſeruare la ſoſtanza, colore, odore, e ſapore.

SOM-

SOMMARIO DELL'ELETTIONE DE' SEMPLICI

E del modo da tenersi in hauergli à metter'in opera.



BETE nasce ne i Monti, e trapiantasi ne i giardini, & è vn'Albero grande di frondi lunghette, breui, dure, e folte, delquale tutti li ramuscelli nascono in croce, e si come n'è dotato vn boschetto in quel nobilissimo Giardino di casa Medici, in quest'Alma Città di Roma nel monte Pincio, cosa veramente vaga à vedere. Ilqual'albero fà quel liquore eccellente volgarmente chiamato olio d'Abezzo, qual liquor, ò lacrima, che dir vogliamo, e liquida, e spira di buonissimo odore; alquanto amaretto, & in capo all'anno gialleggia di colore, e piglia più corpo. Lo eccellente vien portato da terra Todesca.

Abrotono è vna herba conosciuta, sì nelle campagne in luoghi ameni, come anco ne' Giardini, laquale è di 2. spetie, cioè maschio, e femina, il maschio è sarmentoso, con rami sottili, simili à quelli dell'Assentio, la femina è biancheggiante con le frondi dentate minutamente, altramente chiamata formichella, si eleggerà il maschio.

Acatia nasce in Egitto, & è vn'Arbuscello spinoso, hà vna veste simile alli Scafi, li suoi frutti sono simili alli Lupini, de i quali si spreme il sugo, quando sono acerbi, e condensasi, qual resta di color rossigno, e perche si dubita di non hauer tal semplice perfetto; in suo luogo si vsa il sugo delle Prune saluatiche, acerbe condensato diligentemente, & anco il sugo del Sumacco similmente condensato secondo all'Antidotario.

Acantho, ò branca vrsina, nasce in luoghi humidi, e sassosi, e si troua negli orti, & è vn'herba, laquale hà le foglie più lunghe, e larghe della Lattuca, & intagliate, come quelle della Ruchetta, nigregianti, liscie, e grosse, col fusto longo due gombiti, liscio, vestito per interualli fin'alle cime di picciole frondette, longhette, concaue, e spinose, il fior bianco, il seme longhetto, e rosso, le radiche molli viscose, rosseggiante, e longhe.

Aceto à tutti noto, eletto di Vino bianco puro, e quando è fatto di più eccellente Vino, tanto più l'Aceto è perfetto, chiaro, di buon'odore, & forte.

Acoro vero, chiamato volgarmente Calamo aromatico vsuale, nasce nel Leuante appresso ad vn lago, in Macedonia, & è vna pianta, laquale hà le foglie più strette, & longhe dell'Iride, alquanto amarette, & odorate, sì come sono anco le sue radiche, si eleggerà le sue radiche non tarlate, nodose, longhe, biancheggianti, dense, piene, alquanto acute, di grato odore, & purgata dalla scorza, e tagliate minutamente innanzi si metti à poluerizzare.

Acqua commune l'ottima, e la dolce, sincera, e che non partecipi di niuna qualità si eleggerà quella di Cisterna, perche cuocendosi s'assottiglia la parte grossa, e resta perfetta, che l'opposito seguirebbe à quella di fontana.

Acqua marina, ò salsa, che dir vogliamo, si eleggerà quella colta nel Mare lontano dalla foce del fiume, acciò sia più perfetta, e per mancamento di essa in suo luogo, si vsarà l'acqua commune, & per ogni libra di essa acqua si metterà once due di sale.

Adianto,

Adianto, ò Capeluenere è vn'herba, che nasce in luoghi ombrosi, & palludosi nelle mura doue respira l'acqua, produce le frondi simili à quelle del coriandro intagliate per intorno. Hà li sui fusti negri, lucidi, e sottili, e di due spetie, vno verde negreggiante dal volgo chiamato capeluenere, l'altro verde biancheggiante, con le foglie più piccole, chiamato adianto, si eleggerà di fusti bene habituati, & morbidi con le sue foglie verde, e non citrine.

Agallocco, cioè legno Aloè, nasce nell'isola Taprobana; & altri paesi circonuicini, l'eccellente è quello, che vien portato da i Portoghesi da Calechut Città famosissima d'India; e perche l'habitatori delli luoghi, ne i quali nasce l'Agolocco, subito, che l'hanno tagliato dall'albero, lo seppelliscono in terra per spatio di vn'anno, accio si consumi, & infracidischi la sua scorza, e resti solo il puro legno per far acquistare odore. Dicono ancora, che li rami, e tronchi dell'Agalocco cascando da loro stessi dall'albero, sono rapiti dall'inondationi di fiumi, e portati da quei paesi circonstanti, & escono nel fiume Gange, & perciò si vede alle volte tal legno laceraro, roso, e guasto per esser lungamente stato straportato dall'acque, & quando si dice legno aloè crudo, s'intende che non sia stato putrefatto dalle sudette attioni, cioe che non sia stato sotterrato, inondato, e che non sia stato cotto, ne bollito nell'Acqua per vso di quelli Rè di detti paesi, come ancor'vsano infondere il Reobarbaro, e cauarne fuora la sua virtù prima, che lo vendino. L'eletto è quello nero, vario di colore, pieno, graue, duro, grosso, e non bianco, e che acceso non brugi presto, e rendi odor soaue con grassezza si tagliarà, o limarà in parte minutissime auanti si poluerizza.

Agarico nasce nella regione di Samaria, che si chiama Agaria, ne tronchi de gl' alberi grandi, e vecchi nel modo, che si generano li Fonghi. L'ottimo è quello che nasce su l'Albero chiamato Larice, il qual è di due spetie, cioè maschio, e femina, il maschio è cattiuo, è lungo, nero, duro, denso, e graue, e che mostra ne' suoi fragmenti come fila di nerui. L'eletto è la femina qual'è tondo, bianco, porroso, molto rado, facile à rompersi, e leggiero, & dentro di se le vene dritte, dolci al primo gusto, e poi amaro, e stitico, & propriamente nella parte superficiale, e per ridurlo in polue, si disfarà con vna grattarola, e poi passarlo per seta separatamente dall'altri ingredienti.

Albero di Quercia assai noto per esserne dotato le selue, è di statura grande con foglie intagliate, & incauate da cia scheduna parte, di sopra verde, & di sotto roginosa, e grossette, producendo due sorte di frutti, vno chiamato Ghianda di forma lunghetta, lustra, di color, che tira al citrino, da vna testa vestita d'vn cappelletto penticelliato, l'altro chiamato Galla di forma tonda, crespa, con pedicozzo di color rossigno.

Alabastro, è pietra assai conosciuta, nasce in diuersi luoghi, ma il più perfetto è quello d'Egitto, e quello ch'è più candido e che tira al color del mele, si soppestarà e poi si preparà in Porfido.

Aloè è vn sugo condensato d'vna pianta, che hà le foglie à modo di piramide incauate dalla parte di dentro, tonde di fuora, & spinose nelli tagli, & è di tre spetie, cioè succotrino, epatico, e cauallino. L'ottimo vien dall'India, il succotrino è così nominato da Succotri Prouincia doue si fà l'Epatico, così detto per esser di color simile al Fegato. Il Cauallino è la feccia d'ambidue, frà tutti il più nobile è il Succotrino si eleggerà di color citrino che inchini al rosso à modo di Fegato, che sia chiaro risplendente di buon'odore, e proprio è frangibile, nel primo dolce, alquanto amaretto, e poi gagliardamente amaro, di sostanza tenero l'epatico rosseggiante, rassomigliandosi al Fegato, e puro, e che si dissolue facilmente, e nelli compositi si poluerizzarà separatamente con macinarlo.

Altea, ò Ibisco chiamato volgarmente Maluauischio nasce nei campi, è vn'herba di spetie di Malua saluatica, hà le foglie tonde simili alla Madre di Viole, ma lanuginose, il fior simile alle rose col fusto longo, la radice viscosa, & di dentro bianca. La radica si eleggerà liscia, piena, & si purgarà esteriormente.

Alchechengi, ò Alicacabi da alcuni chiamato Vissicaria, nasce nelli Canneti, nelle Siepe, & in luoghi ombrosi, e produce foglie maggiori di quel del Basilico. Il suo frutto è tondo, rosso, liscio, simile al vago dell'-

dell'Vua serrati in Visciga rossa, si eleggerà il frutto.

Alumi sono di più spetie, ma per il bisogno nostro si dirà solo di tre, cioè scissile, tondo, e liquido. L'ottimo è il scissile, che sia fresco, candido, al gusto costrettiue, all'odorato greue, non sassoso, non serrato insieme, ma che si diuide in filo, e nato in Egitto. Il tondo quello; che di sua natura tiene di vescighe vicino al color bianco, costrettiuo, con vna grassezza senza rena, e frangibile. Il liquido, ch'è limpido, di color di latte vguale sugoso; senza sassi, tutti nati in Egitto. Ma perche tali Alumi di cotesti paesi così conditionati a' tempi nostri se ne vedono pochi, si vsarà per il Scissile quello di piuma, per il tondo, il zuccarino, e per il liquido quello di rocca fabricato alle Lumiere della Tolfa. Si eleggerà di color bianco, che tira al rosso, e quando sarà nominato semplicemente Alume, si farà elettione di quello di rocca, e nelle compositioni si poluerizzaranno separatamente da gl'altri ingredienti con macinarli.

Amaraco, ò Sansugo volgarmente chiamato Maiorana, è vn'herba. L'ottima e quella, che nasce in Cizico, & Cipro, e poi quella, che nasce in Egitto. La qual'herba è ramosa, e va serpendo per terra, con le foglie tonde, pelose, sottile, & odorate, e per mancamento di esse, si eleggerà la nostrale colta fiorita.

Amido, ò Amilo, che dir vogliamo per esser molto noto se ne dirà breuemente, si eleggerà quello fatto di Grano eletto, che sia leggiero, bianco; liscio, fresco, e senz' odor dispiaceuole, e si poluerizzi separatamente con solo macinarlo, e quando occorrerà abbrusciarlo, si porrà sopra vn tegame perforato, con lasciarlo stare fin, che cominci à mutare di proprio colore.

Ammi, ò Ameos vsuale è vn'herba non molto grande di foglia, & è piantata simile al Cimino saluatico il seme piccolo, si eleggerà quello di Leuante, d'odore simile all'Origano, puro, e non semoloso di sapor' acuto.

Ammoniaco, ò Armoniaco è vn liquore gommoso di vna ferola, che nasce in Libia appresso à Cinere, della quale ne viene in massa, & in grani, si eleggerà in lacrima, colorito di granella, come d'incenso, denso, sincero, d'odor vguale al Castoreo, & al gusto amaro.

Amomo è vn picciolo Arbuscello, hà il fior piccolo, simile à quello delle viole bianche, le foglie simili alla brionia, il seme in caselle; racemoso, di vago quasi simile al Cardamomo. L'eletto è quello di Armenia, ma perche non ne vengono nelle nostre parti, in suo luoco si metterà il Calamo aromatico vsuale, si come ci vien comandato dal nostro Antidotario, il qual Calamo auanti si metta à poluerizzare si purghi della sua scorza, e riduca in parti minute col coltello.

Anacardi, è vn frutto prodotto d'vn Albero nell'Isola di Sicilia, il qual frutto e simile ad vn cuore d'Vcello di color rossigno, quando e fresco, di fuora rosso come il color del cuore di dentro, hà vn liquor rosso, e simile al mele, e nel mezzo vn'animella bianca, simile à vna piccola mandola, si eleggerà li pieni, habili, freschi, con molta rasina nella scorza, negra, & al gusto agra.

Aneto ne gli Orti herba volgarissima tanto simile al Finocchio, che spesse volte s'il gusto non fosse giudice, s'ingannarebbe l'occhio. Si eleggerà il suo seme pieno, maturo, e poderoso.

Anemone e vn'herba di due spetie, vna nasce in luoghi saluatichi, e l'altra in luoghi coltiuati con le foglie simili al Coriandro, ma intagliate più minutamente, done s'inchinano à terra con li fusti lanuginosi, e sottili, con li fiori simili à quelli del papauero con la radica come vn'Oliua, ma vn poco maggiore cinta di radichette. Il saluatico e in tutte le parti maggiore con le foglie più larghe, e più dure, il capo più longo, il fior rosso, la radica simile al Raponzolo, e capilloso, si eleggerà l'herba del saluatico.

Angelica, o mirris, e vn'herba, la qual cresce all'altezza più di vn gomito, col fusto concauo, e voto, le foglie lunghette, & intaccate per intorno, di color, che nel verde negreggia con le sue ombrelle, col seme schiacciato, e sottile, ha molte radiche. L'eletta e la saluatica della campagna della prouincia di Sassonia d'acutissimo sapore, d'odor eccellente, e soaue, e però vien chiamata Angelica,

la

la quale si taglia minutamente innanzi poluerizzarla.

Anguria dal volgo chiamata Cocomero e vn frutto d'herba, che fà le foglie intagliate, & incauate, grande, & ruuide, con li sarmenti lunghi, & distesi per terra, come li Meloni, li fiori gialli, il frutto molto più grosso. Si eleggerà tal frutto, maturo, grande, liscio, & manco greue degli altri simili, e li semi perfettamente maturi, e mondi.

Anima, & Copal, vengono dalla nuoua Spagna, & sono due spetie di Gomme, che s'assomigliano assai. L'anima e lagrima, ò gomma di vn'albero grande, che e bianca, e tira al color dell'incenso, hà più ontuosità, che il Copal. Li grani similmente, come quelli dell'Incenso, ma quanto più grandi, di color giallo, come Ragia, di molto gratioso, e grato odore, posto nella bragia si consuma facilmente, e diuerso da quello, che viene di Leuante. Il Copal e vna gomma molto bianca, lucida, e traspare nte, & si porta in pezzi grandi, che paiono pezzi di Cedro conditi, & tiene mezzano odore, non però così buono come l'anima.

Anisi herba volgarissima, e parimente molto volgare il suo seme. La qual cresce con foglie minori dell'Appio, ma manco intagliate. Eleggasi tal seme il domestico, colto nella prouincia di Puglia del nuouo color verdigno pieno, grosso, vniforme, odorifero, non semmoloso, il gusto acuto, e dolce.

Antimonio, o Stimmi, o Stibbio, che dir vogliamo, è vn mezzo minerale, il qual viene d'Alemagna fuso in pani eleggasi lo splendido, lampeggiante, lucido nel rompersi, crostoso, e che non habbia in se ne terra, nè bruttura alcuna.

Appio palustre, o Eleosellino è vn'herba nostrale di foglia, quasi simil al Petrosello, nasce in luoghi humidi paludosi, si eleggerà la sua radica fresca, grossa, sincera, mondata, e purgata dal midollo, il suo seme di nuouo colto perfettamente maturo, e di buon'odore.

Appio hortense, ò Petrosellino vulgare e vn'herba assai nota, e commune à tutti, hà le foglie piccole, intagliate, e gentili, con radica stesa, e midollosa, di sapor grato; il seme minuto, di color, che tiri al bugio, si eleggerà la radica fresca, mondata, e purgata dal midollo, & il seme colto perfettamente maturo, e di nuouo con buon'odore.

Argento minerale notissimo, delquale n'è dotata gran parte del Mondo, che cosa sia Argento, e assai noto per essere maneggiato da tutti, solo si dirà quello, che occorre per il bisogno della medicina, si eleggerà di copella in fogli puro di color bianco, e di mirabil splendore.

Argento viuo, è vn minerale di due sorte, cioè artificiale, e naturale, l'artificiale si fà d'vna minera delle montagne d'Istria, ò Idria, vicino à Goritia, laqual miniera è di color, che nel nero rosseggia, si lasciarà di dir il modo di farlo per esser breue. Il naturale si ritroua in dette miniere frà la detta materia, che si caua per far detto Argento viuo, ma in poca quantità. Eleggasi il bianco, limpido, che nel maneggiarlo non renda bruttura nelle mani.

Argento solimato si fà d'Argento viuo, mettendosi con Sale Armoniaco in vasi per tali effetti fatti sopra li fornelli, sublimando, si eleggerà il bianco frangibile, e senza scorza.

Aristolochia è vn'herba, che nasce ne i Prati, e trà Canneti, è di tre spetie, cioè ritonda, longa, e tenue, ouero sarmentosa. La rotonda chiamata feminina hà le foglie simil'all'Edera di buon'odore, ma acuto, e tenere, li fiori bianchi, la radica simil'alli tartuffoli. La longa chiamata maschio hà le foglie più longhe della rotonda. Il fior rosso di graue odore, e maturandosi diuenta tondo come vn Pero, la radica longa, e seguita. La tenue, ò sarmentosa, che dir vogliamo, altramente chiamata Glematite, produce li ramuscelli sottili carichi di foglia simili all'Edera, di fiori simili alla Ruta le radiche longhe sottili, sarmentose, s'eleggerà tali radiche colte di Primauera, tagliarle minute auanti poluerizzarle, ma la sarmentosa purgarla dal midollo.

Armoracclo, ò Rafano, ò Ramoraccio che dir vogliamo, herba abbondante ne i campi, si eleggerà la sua radica giouane, e sincera.

Arsenico cittrino cristallino cosi chiamato, per essere trasparente come il Cristallo,

stallo,

ſtallo, ſi fà artificioſamente d'Orpimento, e Sale ſublimato in vaſi di terra coperchiati.

Artemiſia maggiore vſuale è vn'herba ramoſa come l'aſſentio, naſce ne i monti, nelle valli, & frà le Siepi, con le foglie più grandi di eſſo Aſſentio di color di ſotto biancheggiante, e di ſopra verde oſcuro, il fior bianco,piccolo,e minuto. Si eleggerà la colta nelle Calende di Maggio.

Aſaro, ò Aſſaro vſuale è vn'herba, che naſce ne' Monti ombroſi,e nelle Selue,con le foglie ſimil'all'Edera, ma minori, è più tondi,produce li fiori frà le foglie appreſſo le radiche di color purpureo,li ſemi ſimili à quelli dell'Vua le radiche nodoſe, ſottili, e toſte,& odorifere. Si eleggerà la ſua radica la più groſſa,ferma,d'odor ſottile aromatica, di ſapore acuto alquanto ſtitico, & auanti ſia meſſa à poluerizzar ſi tagli minutamente.

Asfalto è vn'Arbuſcello ſarmentoſo, armato di molte ſpine, naſce in diuerſi luoghi nell'Iſola di Rodi. Eleggaſi la ſua radica graue, di color flauo roſſeggiante, che inchini al nero, dentro odoroſo, & che al guſto amareggi, & ſottilmente raſpata, auanti ſi metta à poluerizzare.

Aſparago, herba aſſai nota per vſarſi ne' cibi, i ſuoi germogli dal vulgo detti Sparagi, naſce in luoghi incolti. Le ſue radiche ſi eleggerà le più naturali ſincere, e purgate dal midollo, & anco il ſuo ſeme perfettamente maturo.

Aſpalato, ò Bitume, che dir ſi voglia, è vna certa graſſezza, che nuota ſopra l'acqua, laquale portata dall'onde, e dal vento alle ripe, ſi condenſa, & ammaſſa inſieme. Naſce l'elettiſſimo in Giudea in vn Lago, ch'entra nel fiume Giordano poco lontano dalla Città di Gietico. Eleggaſi quello, che riſplende di color nero,purpureo,frangibile,graue,e valido d'odore, e nelli compoſiti biſogna macinarlo in porfido con Vino riſpetto alla ſua graſſezza.

Aſpleno, ò Scolopendria, dal volgo detta Cetracca,herba nota, qual naſce in ſaſſi viui, in luoghi freſchi,con le foglie intagliate ſimili à quelle del Polipodio,ma più ſtrette, ſi eleggerà la colta nelle calẽde di Giugno.

Aſsa odorata, ò fetida è vn liquor condenſato, da chi chiamata la ſua pianta Altich,ò da altri Laſerpitio,laquale da tutti è ſcritta dubbioſamente, ſi poſta da Coraſſone all'Indie di due ſorti. Vna lucida,ſincera,ſimile all'Ambra, gialla, l'altra d'odor grauiſſimo, diſpiaceuole, & foſca con miſcugli Eletta, quando s'è poſſuto hauer la prima già detta.

Aſſentio è vn'herba commune, & aſſai nota,naſce per tutto da ſe ſteſſo,ſi eleggerà il Romano con le ſue foglie bianche tenere,piane, & non aſpre, d'odor grato,e colto in tenero libro.

Aſſentio Santouico è vn'herba, laquale da vna radice germina il fuſto copioſiſſimo di rami con foglie ſimile alli centonodia, porta il ſeme piccolo in Racemi detto il ſeme ſanto,ò ſementina,al guſto amaretta, di non ingrato odore,di color giallino,l'eccellente ci vien portato d'Aleſſandria,e da altri luoghi meridionali eleggaſi il ſuo ſeme.

Atriplice herba conoſciuta naſce per ſe ſteſſa negli orti,nelle vigne,in luoghi inculti preſſo le muraglie ſimile alli ſpinaci, ma le foglie più corte col ſeme ſimile à quello del Naſturtio,ma maggiore.Eletta la colta in luoghi incolti.

Auellane volgarmente dette nocchie frutto aſſai noto, di due ſpetie longhe, e tonde,ſaluatiche,& domeſtiche. Elegganſi le domeſtiche longhe, mature, & roſſe di fuora.

Auorio altramente chiamato Eboro,è il dente dell'Elefante, animale, che naſce in Africa,in Mauritania,in Ethiopia,& in India, quale hà la pelle ſimile à quella del Bufalo, la teſta groſſa, il collo corto, l'orecchie lunghe,il naſo lunghiſſimo, e concauo à modo di tromba, pendendoli frà due denti di longhezza grandiſſima. Eleggaſi la parte più bianca, laquale aduſta, e ridotta à bianchezza, preparata in porfido con acqua roſa perfetta s'vſa per Spodio.

Balſamo è vn'arbuſcello, che ſi troua nelli paeſi della Giudea, & d'Egitto, hà le foglie ſimili alla Ruta, ma molto più bianche, quali verdeggiano ſempre, e nelli giorni caniculari, intaccando il tronco di eſſo, ne deſtilla quel liquore Opobalſamo, che Balſamo vien nominato dal nome dell'iſteſſo arbuſcello, che lo produ-

ce,

ce, qual deue esser fresco, di grand'odore, liscio, costrettiuo, al gusto mordace, e non affettoso, che à buttarne sopra li panni di lana, dopò lauati, non vi resta macchia, e butandone nel latte si quaglia, ilche non fà il Mesturato, ma per mancamento di esso si eleggerà quello dell'Indie Occidentali, che viene da Portogallo, che si chiama Balsamo ad imitatione del vero Balsamo d'Egitto, qual si fà d'vn'albero maggiore che il Granato, ilquale hà le foglie d'Ortica intagliate, e sottili, e si fà in due maniere. La prima per via di taglio intaccando la scorza dell'albero ch'è sottile, & facendosi dell'apriture, dellequali esce vn liquor tenace che tira al bianco, onde viene ad essere eccellentissimo, e molto perfetto, l'altro in pigliar li rami, e tronchi degli alberi tagliati minutamente fatti bollir'in acqua in vn caldaro, dopò lasciati rifreddarsi coglie, l'Oglio, che nuota sopra, quello è il Balsamo, che continuamente s'vsa. L'eletto è di color rosso, che tira al nero quasi simile al Mosto cotto, viscoso, di sapor amarigno, & agro, penetratiuo, d'odor soaue, assomigliandosi all'odor della Storace calamita, e gettato nell'acqua vada al fondo.

Balausti sono fiori di Melo granato saluatico, la pianta è Orientale, & fà li suoi fiori, senz'alcun frutto, molto maggiori di quelli del Melo granato, i quali ancor essi sono chiamati Balausti, le foglie, e rami di questa pianta sono del tutto simili al Melo granato, ma i suoi fiori sono pieni di foglia, come le rose d'India, d'vn rosso fiammeggiante, e di viuo colore, molto aggradeuole à gli occhi.

Balla, ouero Palla marina, si troua in Mare, di forma tonda, come lana, composta insieme di color lionato, pallido, & auanti si metta à torrefare si disfaccia.

Balsamita è vn'herba assai commune, e di gratissimo odore, dal volgo chiamata herba Santa Maria, amara. Laquale hà le foglie lõghe, per intorno intagliate di sopra liscie, lustre, e morbide, & al gusto amare.

Bdellio è vn liquor congelato da vn'albero saracinesco, eleggasi quello in grana, al gusto amaro, trasparente, simile alla Colla Taurina, di dentro grasso, trattabile, & abbrucciandosi spira d'odore simil'all'vnghia odorata.

Bedeguar ò spina bianca è vna pianta laquale nasce ne i Monti, e luoghi seluosi, con foglie simile al bianco Chameleonte, ma più bianche, e spinose, il fusto biancheggiante, e di dentro concauo nella sommità, vna testiciuola spinosa, simile al Riccio marino, ma più piccolo di fiori purpurei, il fiore simile à quello del Cartamo, ma più tonde, e la radica picciola. La Suchaha, ò Spina Arabica è simile alla detta Spina bianca, e per mancamento di detta Arabica, si farà elettione della Spina bianca.

Ben, ouero Ghianda mirepsica, ò vnguentaria, e vn'albero simile al Tamarisco, nasce in Ethiopia, in Arabia, & in Spagna, & è di due spetie, vno fà il frutto grande, l'altro piccolo come vn cece. L'eletto è il grande con la scorza bianca liscia, sottile, la sua medolla tenera, bianca, ontuosa, piena fresca è quella, che viene d'Arabia.

Ben bianco, e rosso, che nelli medicamenti sono descritti, fà le sue radiche vguali di grandezza à quella della Pastinaca minore, odorate con vna certa viscosità, alcune delle quali sono ritorte, quali vengono d'Armenia, per esserui difficoltà di hauerle perfette nell'occasione s'è ricorso alli loro sostituiti, si come ci vien comandato dal nostro Antidotario.

Bengiuino vien detto esser vna Gomma, che vien dall'Indie, laquale si raccoglie in Sumatra, e si porta in massa. Si eleggerà, quello, che hà figura di Mandole in granelle bianche simili all'incenso, e che al brucciato renda odor di legno Aloè.

Bettonica è vn'herba assai nota, e abbondante nelle macchie in luoghi frigidi, laquale produce il fusto sottile, quadrato, alto vn gomito, le foglie longhe per intorno intagliate, & odorifere, si coglie nelle calende di Giugno.

Bietola, ò Bieta, che dir vogliamo, herba abbondante negli horti, e di tre spetie, cioè bianca, nera, e rossa. Eleggasi la bianca.

Bistorta è vn'herba, che nasce ne i monti, con foglie liscie, rossigne di sopra, e di sotto quasi celesti lunghette. La radica grossa è contorta à modo di Serpe, si pigliera tal radica colta di Primauera, & tagliata minutamente auanti si sia messa à poluerizzare.

Blatte bisantio, ouero vgna odorata è vna scoglia, ò coperchio, che dir vogliamo d'vna

d'vna ſpetie d'Oſtrica, quale ſi ritroua in Mare, ſi eleggerà di color bianchiccio, groſſa, odorifera nell'abbruciarſi, ſimile al Caſtoreo, & auanti ſia meſſa à poluerizzar ſi limi ſottilmente.

Bolo armenio Orientale volgare è la terra lemnia, laquale naſce in vna ſpelonca di vn luogo paludoſo, nell'Iſola di Lenno, e da detta Iſola viene la terra ſigillata formata del detto Bolo, allaqual Terra ſigillata per dubbio della ſua perfettione, s'è ricorſo al Bolo armenio, ſi eleggerà di color roſso ſmorto, frangibile, e poluerizzata ſeparatamente macinandolo.

Bolo Sinopica, ouero Rubrica Sinopica, e vna ſpetie di terra, laquale ſi caua in certe Spelonche di Cappadocia, dopoi purgata ſi porta in Sinope, e da quì deriuà il nome Sinopica. Eleggaſi graue, denſa, di color di Fegato, ſenza miſtura di pietre, e mettendoſi nell'acqua ſi disfaccia, ma per non ne venire alle noſtre parti della perfetta, in ſuo luogo ſi porrà il Bolo armenio noſtrale.

Borragine herba commune, e molto conoſciuta di foglia, & fuſti aſpre à toccare, e per farne ſugo ſi è eletta la fiorita con hauerne fatta eſpreſſione ſenza peſtarla, ma ſi bene trita minutiſſima, e purificata al Sole ſenza fuoco, acciò non renda viſcoſità.

Braſſica, dal volgo nominata Caulo herba molto commune in cibo, & è di diuerſe ſpetie, ma per il biſogno noſtro eleggaſi quello chiamato Caulo verde di foglia griccie.

Brionia altrimente detta Vite bianca, e vna pianta, che naſce per le vie, appreſso le Siepi delle mucchie, & è vna pianta ſimile alla Vite domeſtica, sì nelli rami, come nelle vitici, e frondi, ma più piccole, e peloſe, inuiluppate ſopra l'altre piante appreſso di eſsa. Produce il fior bianco gialliccio à modo di Stella, la radica grande, e groſsa, bianca di dentro, e bertina di fuora, al guſto amara, & acuta, ſi eleggerà la radica monda diligentemente.

Buftalmo, è vn'herba, che naſce nelle campagne communemente, produce teneri, e ſottili fuſti, hà le foglie ſimili al Finocchio, li fiori gialli, maggiori di quelli della Camomilla.

Bugloſsa, è vna ſpetie di Borraggine, ma con le foglie più piccole, più ſtrette, e manco ruuide, i fiori, che nel pauonazzo porporeggiano, di forma tondetta, e piccoli, herba molto commune, & ſi coglie fiorita.

Butiro aſsai noto, quale ſi fà del graſsiſsimo latte, di diuerſe ſpetie di beſtie, come di Vacche, Buffale, Pecore, e Capre, ma di ciaſcheduno, ch'è occorſo il biſogno, s'è eletto il freſco, e non ſalato, e quando è ſtato ordinato Butiro aſsolutamente, ſi eleggerà quello di Vacca roſsa.

Calaminto, ouero Calamento, naſce in luoghi inculti, longo le vie publiche appreſſo le Siepi, e parimente ne i colli, e ne' monti, è di tre ſpetie, vna di Monti, di foglia ſimile al Baſilicò, ma più ſottili, di odor acuto, con li rami ſecchi, e fuſti anguloſi; l'altra ſimile al Puleggio, altrimente chiamato Nepita, ouero Mentuccia; la terza ſimile al Mentaſtro, con le foglie, fuſti & ramuſcelli più lunghi. Si eleggeranno di coglier li fioriti.

Cadmia, è vna eſalatione generata nella fornace del Rame, attaccata alle parieti, ſopra certe verghe di ferro commeſſe nella ſommità d'eſſa fornace, laqual'è la Ponfolige, ò tutia, che hoggi s'vſa nelle Spetierie, l'ottima è quella di Cipro, eleggaſi la croſtoſa, incanellata, ferrata, mediocremente greue, e propinqua alla leggierezza, di color cineritio, ruginoſa, che tiri al gialliccio, e prepararla, come ci vien detto dal noſtro Antidotario.

Calcina è quella, che habbiamo in commune vſo per le fabriche, laqual ſi fà di Trauertino, la ſua preparatione è di ſmorzarla, e lauarla più volte con acqua freſca & finalmente con acqua roſa lambiccata, come comanda l'Antidotario.

Camomilla, che communemente s'vſa, è vn'herba, che naſce ne' campi, qual'è vna pianta piccola con molti rami con foglie piccole, e ſottili, capitelli tondi, col fior mezzo giallo, e per intorno le ſue frondette bianche con odor non molto diſpiaceuole, eleggaſi il ſuo fiore.

Canfora è vn liquor gommoſo d'vn'Albero dell'India, generandoſi nelli paeſi di Busnio, di Barios, di Summat a, e di Paceñ. in gran quantità. Si eleggerà la bianca, limpida, pura, e graſſa, e di acuto odore nelli cõpoſiti, poluerizzarla ſeparatamẽte con la preparatione dataci dal noſtro Antidotario.

Can-

Cancamo, è vn liquor gommoso d'vn'albero d'Arabia, quasi simile assai alla Mirra d'assai graue odore, ilquale non potendosi hauer s'vsa in suo luogo la Lacca, che viene dal Perù, attaccata per intorno à certi pezzi di stecco d'vn'albero grandissimo di frondi, come di Pruno, s'eleggerà la dura senza humor, di color rosso, e scuro, & masticata rende sputo sanguinoso, poluerizzandola separatamente macinandola.

Cantarelle sono volgarissimi animaletti, & abbondanti, nelle campagne, cogliendosi sopra gli alberi dell'Oliue.

L'eletto sono di varij colori con linee rosse, & ritorte nell'ali, lunghe di corpo, ben piene, & grasse, e prepararle come ci viene comandato dal nostro Antidotario.

Cappari sono piante, che nascono in luoghi aspri, e ne i muri, di rotonda figura, le frondi simili à quelle delli Meli cotogni, ma piccole, il frutto simile all'Oliue. La radica grande, e legnosa, si eleggerà la scorza di detta radica colta nell'Autunno.

Cardo Santo, ò Cardo benedetto vsuale, altrimente detta herba turca, si semina, & si coltiua per tutto negli orti, è vn'nerba d'altezza di vn gomito, con molti ramuscelli, con foglie lanuginose, e fiori che nel giallo biancheggiano, e nel sfiorire lascia vna lanuggine nella sua estremità, eleggasi colta fiorita.

Cardamomo ilquale viene in Roma per vso di medicamenti, e di due spetie, maggiore, e minore, è seme, che si genera dentro le sue caselle, di forma differente, e viene da diuersi luoghi, ma in particolare di Armenia d'India, e d'Arabia. Quello nominato maggiore per rispetto d'esser creato in casella maggiore, laquale viene chiamata Maleghetta, ò grano Paradisi col seme mordace sapore, di colore, che nel nero rosseggia, è da alcuni tenuto di minor forza, il minor'è quello di minore casella, ilquale si vsa per Cardamomo. Laqual casel'a è di forma triangolare longhetta col seme di forma piccolo, non tondo, di color rossigno cineritio, d'odore, che offende il capo, hà il gusto acuto, & amaretto alquanto, si eleggerà, quello, che difficilmente si rompe, denso, e pieno.

Carlina, ò Chamaleon bianco, è vn'herba, che hà le foglia simile al cardo, ma più aspre, più acute, & più valide di quelle del Chamaleon nero, non fà fusto, ma produce nel mezzo spine simili al Riccio marino, i fiori rossi, e lanuginosi, il seme simile al Cartamo, nelle colline amene fà la radice grossa, ne i monti sottile, bianca nella sua profondità, & alquanto aromatica, al gusto dolce, e graue odore, nasce ne i monti, & in luoghi inculti, & aridi, si eleggerà la sua radica.

Carta combusta è il residuo della nostra carta vsuale abbrucciata, e per ridurla à tal termine, si porrà nel forno caldo, con lassarla star sin tanto, che sia ridotta ad atto di poterla poluerizzare.

Caruo, ò Carui, che dir si voglia, nasce ne i Prati, nelle Colline, negl'orti, è vn'herba simile alla Pastinaca saluatica, con più fusti d'vna sola radica, con ombrella in cima, producendo il seme più longo dell'Aniso, angoloso, e nerigno, si eleggerà il seme colto di fresco odorifero, & al gusto acuto.

Carpobalsamo è il seme di quell'arbuscello chiamato balsamo, ilqual seme, che ci vien portato, non essendo tenuto per vero, in suo luogo si porrà la Cubebe vsuale, sì come commanda il nostro Antidotario.

Cassia in legno, ò aromatica, ò xilocassia, altrimente detta Cassia nera, e vna spetie di cannella di scorza grossa, di fistula sottile, liscia, di canna doppia, di color rossigno, cupo, d'odore, & sapore ottimo, con qualche viscosità, nel masticarla mordace, & astringente, & nel mancamento d essa si porta l'ottima Cannella.

Cassia fistola, ò canna dolce, è medicamento lenitiuo, & vn frutto di vn'albero grande, ilqual viene dalle parti d'Alessandria, dal gran Cairo, si eleggerà di canna longa, e grossa, che sbattendosi non suoni, di scorza sottile, e liscia, di color rossigno, ponderosa, dentro di polpa nera, lustra, e grassa.

Castagna, frutto notissimo d'vn'albero grande, di fronde simili alla noce, copiosa in diuerse selue, si eleggerà tal frutto d'albero insitato, e colto, perfettamente maturo.

Castoreo vsuale è vesciga d'vn'animale quadrupede chiamato Castore, e di questi animali se ne troua gran quantità per l'Alemagna bassa, Austria, & Vngaria, & sono

simili

simili alla Londra, ma più grandi, il corpo quasi tondo, i denti, & gli occhi, come i topi, con alcune setole come i gatti, dalli quali tanto maschi, come femine si genera il Castoreo, che s'vsa in doi vesciche, ò follicoli, che dir si voglia, nel sito dell'anguinaglia sotto la pelle grossa, si eleggerà ceragginoso, circondato da più naturali tuniche di odor graue fastidioso, & al gusto mordace.

Cedro è pianta nota, e molto commune ne i giardini, dallaquale vien generato quel frutto tanto nobile, e vago, & odoroso. Si eleggerà tal frutto di fuora seguito, di color citrino non verde, e cotto perfettamente maturo.

Cedroli è vn frutto d'vn'herba coltiuata negli orti, simile alla Zucca, con le foglia più piccole, il frutto piccolo di forma longa, di scorza verde, e non liscia, col seme maggiore di quello de' Meloni, si eleggerà il suo seme mondo, e perfettamente maturo.

Celtico nardo, ò Nardo celtico, ò spica celtica, e vn'herba, che se ne fà grande incetta nelle parti d'Indeburgo, nasce ne' monti, & è vn'herba curta, piccola, con le foglia longhette, di color rossigno, il fior giallo, con radiche minute, & odorifere, si eleggerà li fusti con le radiche dure, piene, difficili à rompere, & d'odore di spico nardo, & auanti sia messo à poluerizzare si taglia minutamente.

Centaurea, è vn'herba di doi spetie, maggiore, e minore. La maggiore hà le foglia simili alla noce, longhe, dentate, e verdi con assai rami, alti tre gomiti, il fior di color ceruleo, il seme simile al Gartamo, la radica grossa longa, sugosa, rossigna, e costrettiua al gusto, laquale nasce in Puglia nel monte Gargano. La minor copiosa nelle Campagne Romane col fusto quadrangolare maggiore di vn palmo, il fior rosso, porporeggiante con le foglia simili alla Ruta, ma longhette, e piccoline. Si eleggerà la minore le cime fiorite, e secca diligentemente.

Cera, viene estratta doppo il Miele dalle fabriche create da vn'animaletto chiamato Ape. Si eleggerà per la Citrina la Romana, che mediocremente gialleggia, non troppo grassa, pura, & odorifera, per la bianca Venetiana in piastrelle trasparenti & senza miscuglio di grasso candida, e frangibile, e quando verrà ordinata Cera assolutamente, si eleggerà citrina.

Cerussa, ò biacca, sono certi pastelli fatti in forma di panetti Piramidali fatta della mina di piompo per vapor d'aceto sopra certi vasi di terra, l'ottima è quella, che si fà in Rodi, in Corinto, & in Lacedemonia. Si eleggerà la bianca, lustra, serrata, e non poluerosa.

Chalcanto, dal volgo detto Vitriolo, e vn mezzo minerale di più spetie, trà lequali c'è il Romano, da Cipri, e terra Todesca, e più, e meno valoroso secondo li luoghi, e minere; il Romano, con tutto che sia più smorto di colore, tra tutte le spetie è il più valoroso.

Chalciti, è vn minerale, che nasce naturalmente in mezzo del Misi, che rassembra al ramo frangibile, non pietroso, con alcune longhe, e risplendenti vene, ilquale mancando in queste nostre parti s'vsa in luogo suo il Vetriolo eletto.

Chamedri nostrale è vn'herba di pianta piccola con le foglia simili à quella della Cerqua, ma piccoline. E però dal volgo vien chiamata Cerquignola, nasce in luoghi aspri, e sassosi con li fiori piccoli, purpurei, si eleggerà colta fiorita, principiando à far il seme.

Chamelea, ò Mezereon, che dir vogliamo, è vna pianta simile di foglia all'Olmo, ma più sottili, e grandi. Il frutto quasi simile à quello del Mirto, ilquale vien detto Coccognidio, cioè Grano Gnidio, nasce ne i monti, & nella Valle dell'inferno dietro il Vaticano. Si eleggerà le foglia colte nella Primauera, & il frutto perfettamente maturo.

Champito nostrale volgarmente nominato Iua artetica, è vn'herba, che nasce in terreni magri, arenosi, e campi non coltiuati, laquale và serpendo per terra con foglia simili all'Isopo, ma pelose con fiori gialli, hà odor di pino. Si eleggerà colta fiorita.

Charagna, & Tacamaacca, vengono dalla nuoua Spagna. La Tacamaacca è vna spetie di gomma, ouero ragia cauata per via di taglio da vn'Albero grande, come il Popolo, & è molto odorife-

ro, fà il frutto, come il seme di Peonia, & la sua ragia è di color di Galbano, d'odor graue, & tal'è anco il suo sapore. La Charagna è di color della detta Tacamaaca, ma alquanto più chiara, e liquida, più densa, e quasi di odor della Tacamaaca, benche più graue, e molto ontuosa, senza liquefarsi per la viscosità, ch'ella hà, ma opera con maggior prestezza. Si eleggerà la pura venuta di fresco.

Cicale, sono animaletti assai noti nelle Campagne, lequali assordano li viandanti col loro longo, & noioso canto. La sua forma è di ventre longo con due ale, & quattre piedi, si eleggeranno le maggiori.

Cicerria, herba assai nota, d'ogni stagione abbondante, è di diuerse spetie domestica, e saluatica. La domestica, coltiuata ne gli horti, di foglia liscia incauata da ciascheduna banda, e longa.

La saluatica simile, ma con le foglia più strette, più verdi, & alquanto ruuidette.

Cicalamento è vn'herba, che nasce nelle selue, e nelle fratte in luoghi ombrosi, altramente chiamato Artanita, ò Pan porcino. L'vsuale hà le foglia simili all'Edera, li fiori rossi in forma di Rose purpuree varie, di sotto biancheggianti, la radica simile à vna Rapa, di fuori nera, di dentro bianca. Si eleggerà tal radica colta nell'Autunno.

Cimino, è vn'herba con le foglia quasi simili al Finocchio, & hà vno, ò al più doi gambi, da i quali nascono diuersi ramuscelli, fiorisce in ombrella, come il Finocchio, nellaqual si matura poi copiosissimo seme, ilqual seme è di grauissimo odore, mà a molti non dispiaceuole, nasce in luoghi molto caldi. Si eleggerà tal seme il domestico di Puglia maturo, e venuto di nuouo.

Cina, è vna Radica di vna pianta, laqual si dice venire dalla regione della China, & anco dalla nuoua Spagna dall'Indie Occidentali. Laqual radica di fuori è di color rossigno, & di dentro più bianca, senz'odore, insipida, con vn non sò che pochissimo di dolce, fungosa, e leggera, di scorza, doue liscia, doue nodosa, di figura longha, e tonda nell'andar delle radiche di Canna. Si eleggerà la più buona, più densa, e più graue, senza tarli, senza musta, di color più acceso, & di dentro senza macchie.

Cinamomo nostro vsuale è l'ottima Cannella, poiche non si troua il vero Cinamomo degli Antichi. Laqual Cannella vien dall'Indie Orientali, & è la scorza di vn'albero saluatico da gl'Indiani nominato in loro lingua Legno odorato, è legno dolce, e di grandezza simile all'Oliuo, di molti rami non torti, di foglia simili al Lauro di colore, ma di fattezza al Cedro, di fiore bianco, di frutto nero, e tondo, quasi d'oliua, ilqual'Albero hà due scorze simili, al Suuaro, ma sottili, & ogni tre anni scorticando tal'Alberi, buttano la prima scorza, e la seconda tagliata in pezzi quadrangolari, sparsa per terra inuolgendola insieme, laquale si viene incannellando, che pare tutta di pezzi sani, & dal calor del Sole li vien dato quel color rosato cinerito venoso, doue quella, che non è stata ben custodita, diuenta bianca di color cineritio. Quella ch'è nera, e stata dal troppo calor del Sole alterata. Si eleggerà in canne sottili doppia, e di scorza grossa, liscia, di color cineritio, rossigno, di buon'odore, di sapor'acuto mordente, & soaue.

Chinoglossa altrimente detta Lingua di cane, è vn'herba, laquale nasce in luoghi arenosi, e comunemente nelle strade, di foglia simil'alla piantagine, ma più strette, e più picciole, e lanuginose. Si eleggerà la sua radica purgata dal midello.

Cipero vsuale vien da Venetia, e ve n'è anco intorno à Roma in luoghi paludosi, è vn'herba di foglia simili al Zaffarano, ma più lunghe, e sottile, il fusto alto triangolare con minute foglia in cima, le radiche simili all'oliue, tonde, nere, amarette, & odorose. Si eleggerà la sua radica ponderosa, densa, matura, difficile à rompere, è di Leuante.

Cipresso albero commune, è noto ne i giardini, di statura piramidale la femina, & il maschio dilatta li suoi rami le frondi simili alla Sabina, generano certi frutti ouati con molte aperture dette noce di Cipresso; si eleggerà tali noci colte di fresco, & nelle loro fessure ben piene di semi.

Citrini sono li fiori delle Melagranate domestiche, e malicorio è la scorza di detto melogranato copiosissimo ne i giardini, & in ogni parte, qual frutto vien prodotte da vn'albero non molto grande con le fo-

glie

glie oliuarie simili al mirto con rami spinosi, e fior purpureo, si elleggeranno colti maturi.

Cocomero saluatico, ò Asinino, che dir si voglia; è vn frutto d'vn'herba de sarmenti, hà foglia più piccole del domestico. Il frutto lõghetto di forma simile alla ghianda, ma alquanto più grande, e spinosa, la radice grande, e bianca, laqual nasce in luoghi sabbioniçi, ilqual frutto s'eleggerà maturo, e sugoso, dal cui sugo resoluta l'humidità sopra le ceneri calde, viene à formarsi Elaterio, eleggasi tal Elaterio liscio, leggiero, bianchiccio, alquanto humido, amarissimo al gusto, & auuicinato al lume di lucerna facilmente s'accenda.

Coda di cauallo è vn'herba, che nasce in luoghi acquosi, e per li fossi sono i suoi fusti, vacui, nodosi, rosseggianti, e runidi, intorno à quali sono le foglia simili à giunchi folti, e sottili, crescendo, e soprauanzando i vicini arbuscelli, doue pendono le sue nere chiome, come vna coda di cauallo, hà la sua radica legnosa, e dura.

Colofonia vsuale, che dal volgo vien detta Pece Greca, laqual viene da Marsilia è vna ragia cotta estratta dal Pino, si eleggerà di color citrino, che tiri al nero, pura, lustra, e frangibile.

Coloquintida, che vien da Venetia, è vn frutto di vna pianta, che produce li sarmenti, e foglia simili al Cocomero saluatico, qual frutto è tondo simile à vna palla, si eleggerà la bianca, leggiera, grossa, liscia, & la sua medolla con l'istesse qualità.

Condisi, ò Srutio volgarmente detto herba lanaria, è vna pianta, laqual nasce in Asia, & in Soria, produce il fusto lanuginoso, come ferula, ma sottile, le foglia simili all'olmo, ma spinose. Le radiche piccole, e capillose.

Consolida maggiore è vn'herba, che nasce nelli prati con le foglia grandette, fusto quadrangolare, i fiori bianchi, con la radica piena d'humore, di fuori nere, e di dentro bianche. Si eleggerà la sua radica.

Conizza, ò Pulicaria nasce in luoghi humidi, è vn'herba di due spetie maggiore, e minore, di foglia simile à quelle dell'Oliuo, hà il fior giallo, di graue odore, ilqual si spiuma, inuolati li fiocchi hà il gusto amaretto, la minore è in tutte le note inferiore.

Contrà herba, è così detta da gl'Indiani, per hauer ella facoltà di estinguere i veneni dell'herbe venenose, il succo dellaquale posta nella ferita attossicata, mortifica il tossico, & il veleno, e fà cessar subito gli accidenti, che fà il veleno dell'herba, che vsano gl'Indiani nelle loro frezze, laquale viene dalla nuoua Spagna producendo le foglie larghe, potendosi assomigliare à quella della piantagine, la radica simile à quella della tormentilla con certe radichette per intorno, di fuora di color cineritio, rossigno, e crespa, di dentro di color bianco, di odor suaue, e gustoso, si eleggerà tal radica densa, poluerosa, e non tarlata nè poluerosa.

Corallo rosso, e bianco è vn'arbuscello, che si genera in diuerse parti nel fondo del mare naturalmente tenero, e quando vien pescato, e tirato fuora, subito visto dall'aria, diuenta duro. L'ottimo è quello di Sicilia, si eleggerà il ramoso, liscio, non porroso, graue, e lustro, il rosso di color acceso, il bianco candido. Ambedue preparati in porfido.

Coriandro nasce spontaneamente ne i campi, & si semina ne gli orti, è vn'herba con il gambo sottile, longo vn gomito, circondato da rami, le foglia simili all'Adianto, nella sommità li suoi semi, altramente detta Pitattima, si eleggerà tal seme colorito, maturo, e senz'odor cattiuo.

Corno di Ceruo, qual Ceruo è animal seluaggio. Essendo tanto noto, solo si dirà dell'elettione; quale si piglia dalle sue stremità, liscio, e sincero, di dentro bianco, adusto à candidezza, e preparato in porfido.

Corimbi, ò Corzumbro è l'Incenso di Giudea, nominato da Moderni Storace rossa, per laquale in luogo suo si vsara la Storace calamita in lacrima.

Costo è vn'albero, che nasce in Arabia & è simile al Sambuco, produce il fiore odorifero, e tenuto per miglior quello, che di dentro è bianco, & hà la scorza cineritia. Si eleggerà la radica in pezzi grandi, greue, di odor violaceo, & auanti messa à poluerizzare, tagliarla minutamente.

Cotogno è frutto di vn'albero molto copioso ne i giardini, & possessioni, qual fà le foglia non molto grandi, tonde, e lanuginose, si

se, si eleggerà tal frutto il melo cotto perfettamente maturo.

Crespino, ouero Berberi, nasce nelle siepi, e doue nascono l'altre spinose piante nell'Abruzzo. E vna pianta laqual cresce da terra con molti sarmenti da alto à basso, armata d'acutissimi spini con le fronde simili à quelle del Melogranato intorno cinti di acutissimi spini, di fiori gialli in grappoletti quasi come l'Vua, di soauissimo odore, da' quali si generano gl'acini longhetti, che nel maturarsi diuentano rossi, di sapore acetoso, e stitico. Si eleggerà tali frutti maturi.

Chisocolla, ouero Borace, si ritroua nelle caue delle miniere, laquale risuda fuora per le vene dell'oro, condensandosi nel freddo dell'Inuerno, facendosi dura come la Pomice, ma vien più lodata quella delle miniere del Rame, laquale hà figura di pietra, di color verdigno, che tira al nero, e raffinandosi diuenta bianca, si poluerizzarà separatamente macinandola.

Christallo è spetie di gioia chiarissima, e sopra tutte le altre trasparente. Tiene il primo luogo l'Indiano, secondo gl'altri quello di Scithia, bianco, e risplendente, in modo d'acqua chiarissima senza nuuola, e senza macchia alcuna, ch'impedisca la sua chiarezza, se ne ritruoua anco dell'eccellente nell'Alpi d'Italia, si trita, s'assottiglia, e si prepara come i Coralli, e gemme.

Chritamo dal volgo nominato herba di San Pietro, ouero Finocchio marino, nasce à canto la Marina in diuersi luoghi, & in particolare per tutta la costa, che da Roma gira verso Napoli, è vn'herba, che cresce di altezza quasi di vn gomito con assai foglia biancheggiãte, & al gusto salsa, il fior bianco, il seme come quello del Rosmarino, tenero, odoroso, e tondo. La radica grossa di vn dito, respirante di vn giocondo, & aggradeuole odore.

Croco volgarmente chiamato Zaffarano, è di due spetie, la sua pianta è cipollina, laqual produce per suo fiore detto Zaffaranno. Si eleggerà quello delle campagne di Cascia, fresco, di capelli longhi, intieri, pieni, di sapor'acuto, d'odor gagliardo, colorito facile à tingere, e nelli composit si poluerizzarà separaramente, macinandolo lungamente con hauerli prima dato vn calore, l'altro dal volgo detto Zafarano saluatico, ouero Cartamo seminandosi nelle campagne della Romagna, ilqual fiore, e quasi simile al primo già detto, si eleggerà il suo seme bianco, grosso, piano, pieno di midolla grassa, e purgato dalla sua scorza.

Cubebe vsuale è vn seme, ouero frutto aromatico, che nasce nell'Indie, d'vn'albero simile al Melo ordinario, con le foglie di pepe, e fior odorato, il frutto simile al pepe, ma liscio con pedicozzo. Eleggasi odoroso alquanto, al gusto acuto, & alquanto amaretto.

Cuscuta, ò Cassuta nasce sopra l'herbe & massime sopra il Lino, come l'Epitimo sopra il Timo, e vn'herba, laquale senza hauere in terra alcuna ferma radice, nasce, & sale sopra l'altre piante, non produce foglia alcuna, ma sì bene il fior bianco, & acinoso seme.

Curcuma vien detta esser vna seconda spetie di Cipero Indiano, qual'è vna radica tonda, non molto liscia, e longhetta, simile al Zenzero, densa, e di dentro di color giallo. Si eleggerà la nuoua, e la più colorita.

Dattilo è vn frutto di forma simile alla Ghianda, polputo, con vn'osso piccolo longhetto, bianco, & incauato da vna parte, ilqual frutto viẽ prodotto da vn'albero chiamato Palma, di statura grande, col tronco scaglioso, con rami solo in cima, con foglie longhe, e strette come vna spada. Si eleggerà tal frutto fresco, grosso, polputo, maturo, fuluo, cioè di color d'oro, e quello, che viene da Giudea appresso Ierico.

Dauco è vn'herba con le foglie simili al Finocchio, ma minore è più sottile con l'ombrella simile al Coriandro, il fior bianco, il seme acuto, e longhetto, piccolo, peloso, di soauissimo odore, si eleggerà il suo seme di Creta, e venuto di fresco.

Dentale, cioè Buccino è vn'animale simile ad vna Lumaca, con molti speroni intorno, con vn becco longo à modo di canale, con alcuni speroncini. Entali, cioè Porpore, e vn'animale longo con vna bocca da capo à piedi d'essa, di forma di fuora liscia, penticchiata di diuersi colori, dal volgo chiamata Lumaca marina, Vmblici marini sono le Porcellette di forma, piccole, lõghe, liscie di fuora, figurate, cõ la bocca da

capo

capo à piedi d'esse dentate, & tutte queste tre spetie d'animali sono generate dal mare,& si trouano ne i suoi scogli.

Dittamo di Candia è vn'herba con le foglie simili al Polegio coperte di lanugine, bianche con fiori paonazzi, che tirino al purpureo, con rami sottili. *Si eleggerà* le foglie fiorite, e fresche, di buon'odore.

Dittamo bianco è vna pianta con le foglie simili à quelle del Frassino con il gambo alto due gomiti, tondo, e nodoso, con fiori bianchi,porporeggianti, la radica bianca, ramosa,laquale nasce in diuerse parti d'Italia. *Si eleggerà* la radica purgata dalla midolla.

Doronici è vna pianta dellaquale s'adopra la radica, laquale hà da esser bianca di fuori, tendente al color di cenere, di grandezza, com'è il nodo del dito grosso sin'all'estremità dell'vnghie,& anco minore,alquanto dura, e graue,ma per esser'incerta, & dubbiosa,si eleggerà i Garofani,sì come ci vien comandato dal nostro Antidotario.

Draguncolo, ò Dragontea altrimente chiamata Serpentaria vsuale è vn'herba, che nasce appresso le fratte,laqual produce il gambo dritto,alto,e grosso di diuersi colori, assomigliandosi al serpe, con le foglie vna inuolta nell'altra, la radica tonda, bianca,coperta di sottil velame. *Si eleggerà* la radica grossa di Primauera.

Ebulo è vna pianta grande, copiosa ne i campi, produce il fusto quadrangolare nodoso con foglie simili à quelle del Sambuco, dẽtate per intorno di dispiaceuol'odore, fà l'ombrella con i fiori,e frutto simile à quello del Sambuco,il seme di color flauo, e di forma ouata, si eleggerà tal seme perfettamente maturo, e secco conditionatamente.

Echio da alcuni chiamato Alcibiaco, è vn'herba di fronde lunghe irsute alquanto sottili, e simili à quella dell'ancusa,ma minori,rossette, grasse, spinosette, hà molti, e sottili ramuscelli, & da ogni parte di quelli sono alcune frondicelle aperte, pennate,& rosseggianti, lequali tanto più sono minute, quanto sono nel più alto del fusto, produce i fiori purpurei appresso alla fronde da i quali si genera, poscia il seme di forma al capo delle Vipere, & la sua radice nerigna, e men grossa d'vn dito, nasce in luoghi aridi lungo le vie,e nelle riue de i campi, si eleggerà il suo seme.

Edera è pianta nota, & abbondante sopra le muraglie antiche, dalla natura formate spalliere, laquale produce foglie maggiori, & minori, più tonde, e manco secondo la sua pianta per esser di diuerse spetie, & dalli suoi rami, e fusti vien creato vn liquor gommoso, congelato, & odoroso, detto Gomma edera, laqual Gomma si eleggerà pura,fragibile di color nerigno.

Elleboro bianco vsuale altramente detto Veratro nasce copioso ne i monti,& in luoghi aspri,è vn'herba, laquale hà le radiche bianche sottili, & hà vn capo piccolo, tutte attaccate le foglie simili alla Piantagine, il fusto voto, si eleggerà le sue radiche colte del mese di Maggio bianche, carnose,di medolla sottile,& al gusto mordente.

Elleboro nero vsuale nasce nelle colline, & in luoghi aspri, e secchi. E vn'herba di foglia simile al Platano,ma più piccole, più intagliate, più grosse,più nere,& aspre, col fusto ruuido, e li fiori bianchi, tinti di rosso, simili à quelli del Cotogno col semè simile al Cartamo, le radiche nere sottili, si eleggeranno ben nere carnose, piene, con la medolla sottile, purgata da tal medollo, e preparate secondo, che comanda l'Antidotario.

Endiuia è vn'herba di due spetie, domestica,e saluatica. La domestica è vna pianta, laquale viene seminata per tutti gli Orti,generando le foglie lunghe, strette,liscie dentate alquanto. La saluatica, e simile alla Cicoria, ma ruuida, altrimente chiamata Scariola.

Elenio, volgarmente chiamata Enula campana,è vn'herba nostrale con le foglie simili à quelle del Verbasco, ma più lõghe, e più larghe, produce il gambo alto, grosso,e peloso nella cima,i ramuscelli con fiori gialli,la radica grande,piena,storta,nera di fuori, e bianca di dentro,amara,& acuta,laqual nasce in luoghi humidi. *Si eleggerà* la sua radica.

Epittimo vsuale si nutrisce sopra il Timo in luoghi ameni, & australi, e vn'herba capillosa di color rossigno. *Si eleggerà*

quello,ch'hà li capelli fioriti,d'odor,e di sapore acuto,compito,maturo,e graue.

Eringio montano nasce in luoghi aspri, campestri,& arenosi,è vna pianta con le foglie longhe, d'intorno aspre, in cima con alcuni bottoncini armati di spine in forma di stelle. La radica longa grossa vn dito, nera di fuori, bianca di dentro,& odorosa. Si eleggerà la radica polputa, e purgata dal midollo.

Ermodattilo vsuale, vien da Venetia, è vna pianta, con le foglie simili à quelle delli Porri, ma più strette, con la radica quasi tonda,e piena. Si eleggerà tal radica la più grossa, bianca di dentro,non tarlata,e dura mediocremente.

Erucha dal volgo detta Ruchetta, herba assai nota negli horti, e nelle campagne,laquale hà le foglie longhe intagliate, il fior bianco,il seme tondo, simile alla Senapa,& al gusto mordente. Si eleggerà il seme della saluatica.

Erugine è il nostro Verderame vsuale fatto di rugine di Ramo, e vapori d'Aceto. Il perfetto è di color acceso, puro, & al gusto acuto, ilquale s'vsa in luoco del fior di Rame per mancamento di detto fiore, e si poluerizzarà separatamente macinando con alcuna goccia d'Aceto.

Eruo, ò Orobo volgarmente detto Mocho, nasce ne i campi, è vn'herba di piante piccole sottili con strette foglie. Produce il seme nelle casselle strette, e longhe,ilqual seme si eleggerà maturo, grosso, di fuora di color cineritio,di dentro di color flauo.

Esula minore nasce nelli monti, e nelle campagne, è vna spetie d'herba lattarola con la radica piccola. Si eleggerà tal radica sottile,leggiera,frangibile, di color rossigno, e purgato dalla sua medolla, e non vsata se non in fine delli sei mesi, dopoi colta.

Esipo, volgarmente chiamato Isopo humido,è vna grassezza, ò succidezza,che dir vogliamo,laquale si caua dalla lana pecorina, da quella però tosata dal collo, e dalle coscie nella parte interiore. Si eleggerà puro,e di buon corpo.

Eupatorio, sono di due spetie, vno chiamato Agerato, ò Eupatorio di Mesue, nasce in luoghi incolti, & è herba alta vn gomito con foglie picciole, & ruuide il fiore à mappa di color giallo, e d'odor'aromatico, l'altro nominato Agrimonia, ò Eupatorio d'Auicenna, nasce in luoghi humidi,e negli argini de' fossi di foglia simile alla Canapa, con fusto angolare di fior piccolo, di color giallo,ambedue colto fiorito.

Euforbio è vn liquor gommoso d'vn'Albero, che nasce in luoghi deserti, & aspri nella Libia, simile alla Ferula, ilqual vien da Venetia. Si eleggerà i grannelli, leggiero, fragile, chiaro di color pallido, d'odore, & sapore acutissimo, e nuouo, ma che habbia passato l'anno, e poluerizzarlo separatamente macinandolo.

Eufragia è vn'herba,che nasce nelli Prati di Montagna con foglie piccole,crespe, sottili, dentate, con fusto piccolo sottile, rossigno, e con leggiadro fiore in cima, di color bianco,purpureo, & giallo. Si eleggerà la colta fiorita.

Faua frutto notissimo,& abbondante, si semina nelli campi, e nelle vigne, la sua pianta hà il gambo quadro,le foglie grasse,i fiori di diuersi colori, dalli quali procede il frutto dentro, hà le teghe picciole, e grosse per esser di diuerse spetie, & diuersi colori. Per la sua farina s'eleggerà la polpa di tal frutto,della spetie minore.

Feccia di Vino è quella parte grossa,e molle,che si troua ne i fondi delle botte,laqual abbruciata vien nominata Alume di feccia. L'ottima è quella fatta di Vino Romanesco.

Felce è vn'herba saluatica, & abbondante nelli sodi, laquale produce le foglie intagliate, come vn'ala spiegata, senza fiori, e senza seme, d'odor dispiaceuole, la radica longa, nera, & al gusto costrettiua, e detta radica per cauarne la sua Mucellagine; si porrà infusa nell'aceto.

Fico notissimo Albero con le foglie grandi incauate, e ruuide, il frutto di diuerse spetie. Si eleggerà il più grasso,e più dolce, e del più nuouo.

Fien Greco è vn'herba nostrale domestica,abbondante nelle campagne, laquale hà le foglie simili al Trifoglio, con li fiori piccoli,e bianchi, il suo seme di color gialliccio di forma inequale, piccolo, si eleggerà tal seme perfettamente maturo.

Fillicola, ò Polipodio è vn'herba con foglie simili alla Felce,ma più picciole con radica

dica torta, pelosa con molti nodi, è di due spetie, vna terrestre, che nasce sopra li sassi, l'altra sopra tronchi degli Alberi. Si elegerà la radica grossa nodosa, di dentro verde, & di sapor dolce, austero, e poi alquanto amaro, & aromatico, è quella, che nasce sopra l'Albero della Quercia colta nella Primauera.

Fillitide, cioè lingua ceruina è d'alcuni chiamata Scolopendria, benche la vera Scolopendria sia la Cetracca, è vn'herba, che nasce in luoghi ombrosi, & humidi con le foglie maggiori, più longa, e più verde della Rombice, dritte del tutto, liscie dalla parte di sopra, e di sotto lineata di rossigno colore, al gusto acerbe senza fusto, nè fior, nè frutto.

Fior di Rame si genera nelle fornaci, doue si fonde il Rame, che per purgare detto Rame, quando è infuocato, gli gettano adosso acqua freddissima, dallaquale essendo egli spento, e condensato repentinamente ne vengono in quel subito fuora piccoli granelli rosseggianti, qual'è il fior del Rame, mà per mancamento di esso, & in suo luogo si ricorre al Verderame vsuale poluerizzato come à luogo suo.

Fregaria è vn'herba, laquale hà origine da vn cespuglio di molte radichette, reducendo molti fusti con le foglie à tre ouate, dentate, rigate, il fior bianco, generando il suo frutto acquoso, & alquanto insipido dal volgo chiamato Fraula fumaria, ò Fumoterra, herba molto nota, & abbondante communemente nelle campagne, la sua pianta genera le foglie folte simili al Coriandro, & tenere col fior purpureo, & il seme piccolo, e tondo si eleggerà colta fiorita, & il seme perfettamente maturo.

Galanga minore vsuale quale viene d'Asoria è vna radica piccola, nodosa, ritorta, si eleggerà la rossa, odorifera, d'acutissimo sapore, e graue.

Galbano nasce in Soria, & è vn liquor gommoso d'vna ferula, delquale ne viene in massa, & in grana, si loda per il più perfetto il granelloso simile all'incenso grasso, di graue odore, non troppo humido, nè troppo secco.

Galla è vn frutto generato da diuersi Alberi, è di due spetie, cioè di vago grande, è piccolo. Si eleggerà la piccola, crespa, dura non pertuggiata, di color rossigno, e colta dall'albero della Quercia.

Garofano vsuale sì nelli medicamenti, come ne i cibi, nasce nell'Indie nell'Isole Mulucche, generato da vn'albero simile al Lauro, ma con fronde vn poco più strette, li suoi fiori in principio bianchi, poi verdi, & in fine leonati. Il qual frutto hà la testa à modo di stella con quattro punte, eleggasi il piccolo ontuoso, & asciutto & la sua fronda mancando si ricorrerà al Macis suo sostituito nella Diasena.

Giengeuo, ò Zenzero viene d'India, e di Arabia è vna radica, laquale và serpendo per terra, la sua pianta produce le foglie simili à quelle, che nascono in cima delle canne. Si eleggerà la radica bianca del beledi non tarlata, odorosa, e di sapor mordace, e auanti messa à poluerizzare, tagliarla minutamente rispetto alle fila, che hà in se, con hauerla prima diligentemente mondata.

Gentiana vsuale nostrale, nasce nelle sommità d'altissimi Mōti in luoghi acquosi, & ombrosi, è vn'herba con le foglie simili alla Piantaggine, di color rossigno, il fusto concauo, liscio, grosso, il seme largo, leggiero, e scaglioso, la radica, gialla, longa, & amara; si eleggerà tal radica densa, piena, e colta di Primauera, e tagliata in parti minutissime auanti metterla à poluerizzare.

Geranio moscato, ò herba moscata, cioè Ago di Pastore, nasce ordinariamente nelli sodi, è vn'herba, che hà le foglie intagliate, come la Cicuta, ma minore, & il suo fusto tondo, e breue. Produce il seme simile alla testa di Grua, dalquale hà preso nome Gerani, cioè Gruaria, di soauissimo odore, con radiche, non molto grandi con alcune barbene.

Geranio secondo, ò piede colombino nasce longo le vie, è in luoghi incolti, & sassosi, & ancora ne i Monti; è vn'herba di minuti, e pelosi fusti, di altezza vn piede, e mezzo le foglie simili à quelle della Malua, ma minori. Produce nella sua sommità fiori porporini, generando il suo seme à forma di piccola testa di Grue, la sua radica bianca quasi tonda, e di dolce sapore. Si eleggerà il suo seme.

Gesso assai noto, e molto vso; appresso de

i Pittori, e abbondante nella Toscana, è vna pietra bianca, scagliosa, dallaquale abbruciata poi ne i forni se ne formano pani. Si eleggerà il crudo, & poluerizzarlo separatamente macinandolo longamente.

Giglio bianco è vn'herba cipollina assai commune, laqual genera la sua radica in vna cipolla di color bianco con le scaglie quasi simili alle foglie del Carciofolo. Le foglie longhette, e strette, vicino à terra, il fusto alto col fior bianco in cima, & in mezzo di esso alcuni fusticelli con vna lanuggine citrina.

Ginepro nasce ne i colli, ne i monti, e massime in luoghi aridi, è vn'Arbuscello con le foglie simili à quelle del Rosmarino, ma più strette, e spinose, il suo frutto è chiamato bacche, ò grani di Ginepro, e quando è fresco, il suo colore è azzurro, al gusto acuto, di forma tonda, e piccola, la sua gomma simile al Mastice, ma di color rosso: si eleggerà le bacche colte mature, e la gomma pura.

Giugiule, ò Gensole, ò Giugiube si ritrouano negli orti, e vn'albero spinoso le frondi piccole appuntate, e pallide col fusto piccolo, dentro ilquale v'è l'osso simile à quello dell'Oliua, & in principio tal frutto è verde, poi bianco, & in fine giallo, rosseggiante, si eleggerà maturo, crespo, e dolce.

Giunco odorato, ò Squinanto è vn'herba, che viene da Soria, e d'Alessandria, & è vna pianta con le foglie strette, longhe, folte, con li suoi fiori in cima, & hà li fusti di color di paglia, che tira al rossigno, e verde, odoroso, al gusto acuto, e mordente, hà radichette piccole, e si risolue facilmente la sua virtù dalli fiori. Si farà elettione delle cime sottili di esso giunco, di buonissimo odore, & sapore & auanti si metta à poluerizzare, si tagli minutamẽte.

Glicirizza, ò Liquiritia è vn'herba copiosa in molte parti cõ li rami alti due gomiti con le foglie simili à quelle del Lentisco le radiche longhe di colore di Busso; si eleggerà tal radica grossa mediocremente, piena, di sapor dolce, dentro di color giallo, colta nelli cõfini delle cãpagne d'Ascoli nell'Autunno, & auanti si metta à poluerizzare si mondi, e poi si tagli minutamente.

Gomma Arabica vsuale è vna lacrima congelata nelli tronchi da diuersi alberi, si eleggerà la più bianca, netta, trasparente, e vermicolaria, poluerizzarla separatamente macinandola.

Gomma Elemi volgare, che à prima vista pare ragia di Pino, la pianta dellaquale d'onde vien prodotta, non ve n'è chiarezza, e vien prouista da Venetia; mà si eleggerà la pura, d'odor grato, grassa, di color citrino

Grassi, cioè Seuo, Midolla, & Songia, il nome di Seuo non vuol dir'altro ch'il più duro, & più spesso. Midolla è cauata dall'ossa delle gambe, & dal filo della schiena. Sõgia è più molle, & il più humido. Di tutto si eleggerà fresco non salato senza fetore, ò rancidezza, & spetialmẽte la Songia più bianca, e quella, che si ritruoua attaccata appresso li reni & attorno al fegato d'animali giouani, & nella stagion dell'Autũno.

Gramigna vsuale volgar ssima herba & amica del buon terreno, contra la volontà de' lauoratori, la sua radica và serpendo per terra con i sarmenti tutti pieni di nodi, le foglie strette, longhe, e verdi: si eleggerà le sue radiche bianche.

Grana de Tintori, ò Coccobaffice, e il Chermes de gli Arabi. La perfetta nasce in Galitia, & in Armenia, & è vn frutticiuolo rosso, liscio, vacuo dentro, e tõdo di fuora, prodotto da vn'Arbuscello folto di rami con frondi piccole intagliate, si eleggerà la fresca accesa di colore, e non poluerosa.

Guaiaco, ò Guaiacano, Palosanto cioè Legno santo vien dall'Indie, dall'Isole di San Domenico, & altri luoghi, è vn'Albero grande come vn'Elice con molti rami, hà le foglie piccole, dure, i fiori gialli, dalli quali si genera vn frutto col seme dentro, e grosso com'vn Sorbo, si eleggerà il tronco honestamente grosso venuto di fresco con la scorza, che difficilmente si stacchi con la parte esteriore bianca, che tiri al giallo, e col medollo nero, e grasso. Ilqual tronco sincero senza macule, nè fissure, ch'à mettere vn carbone acceso sopra la parte nera risuda grassezza odorosa, & il suo decotto alquanto amaro, e mordente.

Galegha, ò Ruta capraria, è vn'herba assai copiosa nelle Campagne, e per gli argini di fossi con gambo longo, e ramoso con le foglie longhette, e grassette attaccate

taccate alli ramuscelli da ogni banda, come nella vecchia col fior bianco, che nel giallo porporeggia, dalliquali nascono alcuni Silique lunghe, doue si genera, e serra dentro il seme. Si eleggerà colta fiorita.

Imperatoria nasce negli alti monti, è vn'herba nostrale, che produce le foglie simili al Macerone, durette, ruuide, e pelose, il fusto alto due gomiti, che nel verde rosseggia, tondo, e peloso, fiorisce la sua ombrella di seme bianco simile al Seseli, al gusto acuto, & aromatico. Le radiche longhe quattro dita, e grosse vno, crespa, dura, e legnosa, di fuori nera, di dentro verdigna. Si eleggerà la radica al gusto mordace, amaretta, & aromatica, & auanti metterla à poluerizzare, tagliarla minutamente.

Incenso, ò Olibano, ò Turis, e vna lacrima di vn'albero grande con le foglie come il Lentisco, e nell'Arabia ve ne sono selue di grandissimo territorio, ilqual'albero intaccando distilla l'Incenso, e quello delli monti si dice esser il migliore. Si eleggerà granelli tondi naturalmente bianchi, e di dentro grassi, & in abbruciarli facili ad ardere, quali granelli vengono ancora chiamati Manna d'Incenso per generarsi, e cogliersi nel modo, che si fà la manna solutiua, separatamente macinandola leggiermente.

Iride, ò Ireos dal volgo chiamato Giglio paonazzo dal color del suo fiore, la migliore è quella, che nasce nell'Illiria. Si eleggerà la radice grossa, corta, rosigna di fuori, bianca di dentro con molti nodicelli, dura, densa, d'odor di Viole, aromatico, di sapore acuto, e mordace, e non tarlata.

Ioschiamo, ò Iusquiamo nasce spontaneamente sopra l'anticaglie, e seminasi ne gli Orti, è vn'herba, laquale produce li fusti grossi, e le foglie larghe, longhette, intagliate, nere, e pelose. Li fiori simili à quelli del melo granato, e pien di seme come di Papauero. Si eleggerà di quella spetie, che hà il fior rosigno giallo, & il seme bianco.

Iperico, ò Perforata, che dir vogliamo è vn'herba ramusculosa, rosseggiante con foglia simile alla Ruta, il fior giallo, il seme nero, e piccolo d'odor di ragia di pino. Nasce ne i campi abbondantemente. Si eleggerà colto fiorito, & il seme perfettamente colto maturo, spogliato della sua casella.

Ipocisto nasce su la radica del Cisto, quale si rassimiglia al fior del melo granato, & il Cisto nasce in luoghi aridi con frondi tonde, crespe pelose. Del qual'Ipocisto si eleggerà il rosso; dalquale si caua il sugo per espressione, e si condensa con diligēza.

Ippolellino, ò Olusatro, e vn'herba, che nasce in luoghi ombrosi appresso i padulí, e maggiore, e più bianco dell'appio ortense, produce il fusto alto, di dentro concauo, di fuori segnato d'alcune linee, le foglie più larghe, e rosigne, con vna chioma, ilquale genera il seme nero longo, sodo, acuto aromatico. Le radiche sottili, bianche, odorose, & aggradeuole alla bocca. Si eleggerà il suo seme perfettamente maturo.

Isopo herba nota con le foglie strette longhette, quasi simili al Rosmarino, ma più morbido, il fior celeste in forma di Spica, d'odor grato. Si eleggerà quello di montagna, e colto fiorito.

Lambrusca, ò Ciambrone, che dir vogliamo, e il fior, ò frutto d'vna pianta dettali Vite saluatica, che nasce nelle macchie, laqual pianta produce frondi, fiori, e frutti simili; all'Vua commune, ma la fronda più piccola, & anco il vaco picciolo, e di color nero. Si eleggerà il fiore colto maturo, quotidianamente, e ben custodito, per esser la sua virtù facile à risoluersi.

Lattuca notissima pianta, e ne gl'orti abbondante d'ogni stagione, la più commune è la capuccina.

Laudano vien prodotto da vn'Arbuscello chiamato Ladano simile al Cisto, ma con le frondi più longhe, e più nere, quale hà sopra di se nella stagione della Primauera, vna certa grassezza, dallaquale fà il Laudano, & essendo tali fronde pasciute dalle Capre, se gli attacca quella tenace grassezza alle loro barbe, laquale da i Pastori vien pettinata, e poi liquefatta, e colata, & formati pastelli, e però da alcuni vien dette Laudano di barba, si raccoglie tal liquore in altro modo, ma per breuità si tacerà. L'odoroso, e verdeggiante, e lodato per il meglior essendo però grasso, e puro, nasce il più perfetto in Cipri.

Laureola pianta notissima, nasce in luoghi montuosi, cresce con assai rami vincidi, & arrendeuoli, e frondosi, hà la

scorza

scorza viscosa, le foglie laurine,ma più sottili, più tenere, difficili à rompere, & al gusto incendendo la bocca, fà i fiori bianchi, & le sue bacche nere.

Lapatio, ò Rombice, ò Lapatio acuto, è vn'herba, che nasce in luoghi non coltiuati con foglie simili alla Bieta,nera,ma più piccole, come di piantagine colche per terra col fusto alto vn gomito,i fiori rossi con seme minuto,lucido,e non negreggiante. La radica gialla, carnosa,& amara.

Lapis Lincis,ouero pietra Lincis, par che da gli Scrittori sia la sua nascenza diuersamente descritta, ma per mancamento d'essa si ricorre al sostituto dal nostro Antidotario, qual'è la pietra Giudaica preparata in porfido.

Lapis Armeno è vna pietra di color verde azurro,laqual nasce non solamente in Armenia, ma ancora in molti luoghi d'Inghilterra,& Alemagna, nelle miniere detto Argento. Si eleggerà la liscia di color verde, e quasi azurro, vguale, non sassosa, e frangibile, ma per mancamento di essa, & in luogo suo si vsarà il Lapis Lazuli per esser di simil natura,& operatione, preparato si come vien comandato dal nostro Antidotario.

Lapis Lazuli chiamato Stellato per hauer in sè certe macchie d'oro, ch'hanno li suoi raggi à modo di stella, altramête chiamata pietra Cerulea dal suo color Ceruleo, simile al color del Cielo,quando è sereno,e spetie di marmo, si suol ritrouar nelle miniere dell'Oro, Argento,& Rame. Si eleggerà l'Orientale di color celeste, con scintille d'oro, difficile à rompere, e che mettendosi sopra il fuoco non perda il suo colore viuace, & preparato conforme l'Antidotario.

Lapis Emarite,ò Sedenego è pietra Ematite communemente chiamato Lapis,e minerale,laquale rompendosi si vede d'vn color viuo, che par sangue. Nasce in Egitto, & in Alemagna. S'eleggerà la dura naturalmente, vguale, non mista d'alcune sporchitie, di color di sangue, che tiri al nero, e frangibile,& volendola preparare,metterla su i carboni accesi,con lasciarla star,fin tanto,che mostrerà alcune bolle, & questo per la sua gran durezza, e poi porla à preparar in porfido.

Lapis Bezahar, ò belzahar,e pietra di due spetie,cioè Orientale,& Occidentale. Si ritrouano certi Capioni chiamati da Persiani Pazam, di color ruso di mediocre grandezza,nel cui stomaco si genera questa pietra, se ben d'altri vien detto generarsi in altri siti del detto animale, laquale và continuamente crescendo intorno ad vna sottilissima paglia,& si forma di molte tuniche simili, e di diuerse maniere, alcune sono longhe, come ossa di Dattoli, altre come Castagne,altre come Pallotte ritonde,altre come oua di Colombe, & così come sono varie nelle fattezze,così sono varie ne i colori, perche alcune hanno il color di castagne oscure, altre sono citrine, communemente sono di color verde,& nero,come di color di Marignane, altre di color grigio, scuro, e tutte le composte sono perfette,essendo composte d'alcune scaglie vna sopra l'altra, come scorze di Cipolle, come s'è detto di sopra lequali scaglie sono esteriormente liscie di modo tale,che risplendono, che par, che ciascheduno di loro sia stato brunito con gran artificio, leuata quella di sopra l'altra che segue è risplendente,e brunita come quella,che si leuò, & in questo si conoscono esser fine, e vere, e quali scorze sono più grosse, e più sottili secôdo la grandezza della pietra nel mezzo d'essa, e concauo, & nella concauità si troua vna polue della medesima sostanza della pietra,laqual polue è la miglior parte,e di maggior effetto, che sia in lei, le più eccellenti sono le Orientali, e quelle, che vengono da Corasone,e di Persia. Si eleggeranno le più leggiere, di color verde,nereggiante,lionate,e maggiori,che sia possibile.

Lauro Albero,e molto conosciuto,ilquale produce le foglie longhe, & appuntate, grosse, salde, li fiori minuti, che nel giallo biancheggiano, dalliquali nascono li frutti piccoli in forma d'Oliue, ma non tanto ouate, prima verde, e poi nere chiamate bacche, ò grane di Lauro, & nell'vso suo purgate dalla sua scorza.

Legno di Balsamo è il legno dell'istesso arbuscello d'Egitto nominato Xilobalsamo, qual deue esser fresco di rami sottili, rosseggiante, ruuido, odorifero,che spiri di odor d'opobalsamo, ma per mancamento di esso si ricorre al legno Aloè suo sostituto, si

to, si come comanda il nostro Antidotario.

Legno per il mal de reni, e d'orina, altramente detto palo di rognone, viene dalla nuoua Spagna, e simile à vn tronco di pero grosso, e per dolor de reni, & di fianco, & per infermità d'orina, & per orinar poco, e con dolore, & anco nell'opilationi così della milza, come del fegato, & se ne fà acqua di questo legno in tal modo. Si taglia in parti minutissime, e si pone in acqua chiara di fontana pura con lasciarlo star tutto il tempo, che stà à beuer l'acqua, mettendoci dentro il legno, in termine di mezz'hora comincia l'acqua à diuenir d'vn color azzurro molto chiaro, & quanto più và innanzi, tanto più azzurro diuiene, con tutto, ch'il legno sia di color bianco. Laqual si beue di continuo, & se n'adacqua il Vino, dicendo far marauigliosi effetti senza alcuna alteratione, e l'acqua non vien alterata di sapor alcuno.

Lentisco è vn'albero noto, il sugo di esso da alcuni vien condensato, & vsato per Acatia, & nasce sù per l'anticaglie, hà le frondi simili à quelle del Mirto, grasse, e di color verde, scuro, e di continuo tiene le sue foglie verdi.

Leucoio, ò Cheiro volgarmente chiamato Viola gialla, nasce per l'anticaglie, e si semina ne i Giardini è vn'herba con foglie strette longhette, producendo il fior ranciato con quattro frondette, copioso nella Primauera.

Lichene communemente chiamata Epatica, e vn'herba con le foglie cartilaginose, grassette, appresso le radiche strette, e verso la cima larghette, intagliate in tre, ò quattro parti, attaccate alle pietre, doue risuda l'acqua.

Liquidambro col suo oglio s'apporta dalla nuoua Spagna. cioè vna raggia, che chiamano Liquidambro, & vna come oglio, che chiamano oglio di Liquidambro, ilche vuol dir cosa odoratissima, è pretiosa come Ambra. Ambedue le cose, di grande, soaue, e gratioso odore, e spetialmente l'oglio di Liquidambro, ch'hà odore più delicato, e più soaue. Il Liquidambro, e raggia cauato per via di taglio d'albero di molta grandezza, molto belli, ingombrati di molte foglie, lequali sono come Edera, & hanno la scorza grossa, e cinerina, & intaccata questa scorza manda fuora il Liquidambro denso, dalqual Liquidambro si caua l'oglio, quando è colto fresco, ponendolo in parte, doue possi distillare da se il più sottile, e questo è il più perfetto. Altri lo spremono per cauarne più quantità.

Ligustico, ò Libistico è vn'herba, che nasce in Liguria, abbondantissima nelli monti altissimi, aspri, & ombrosi, & appresso, doue sorge l'acqua, produce il suo fusto simile all'Aneto nodoso, con le foglie simili al Meliloto, nella sommità l'ombrella, dalquale vien generato vn seme nero, duro, longhetto, come quello del Finocchio di sapor acuto, & aromatico. Si eleggerà il seme perfettamente maturo, & venuto di fresco.

Lino, si semina per tutto ne i campi ben coltiuati, e grassi, è vn'herba di vn sol fusto con le foglia strette lunghette, nella sommità si genera il seme piccolo di forma ouata, piano, lustro, e negrigno, si eleggerà tal seme pieno.

Litargirio altrimente nominato spuma d'Argento vsuale, si fà nelle fucine, doue si raffina l'argento in diuersi luoghi, & in particolare sul Trentino in Alemagna, di puro piombo, così ridotto per molta cottura, e per il vapore degli altri metalli. Qual Litargirio viene di due sorti, vn colorito chiamato d'oro, & l'altro smorto chiamato d'argento, laqual differenza non nasce da altro, se non di hauer hauuto più, ò meno fuoco. Si eleggerà quello, che più facilmente si trita, e che sia puro, e passato per pezza.

Litospermo, si chiama volgarmente milio Sole, ouero grano di Sole, e vn'herba con le foglia simili à quelle dell'oliue, ma più lunghe, più larghe, e più molli, con rami dritti, sottili, fermi, e legnosi, quali generano vn seme ritondo di grandezza, come quello d'Orobo, ma minore, bianchiccio, ilqual nasce in luoghi aspri. Si eleggerà il seme maturo.

Lupini domestichi è vn'herba con vn solo gambo con foglia diuerse in sette parti, molli, pelose, biancheggianti, con fiori bianchi, i baccelli piatti col seme tondo, e piatto. Si eleggerà il seme maturo, e mondo.

Lupulo,

Lupulo, è vn'herba saluatica, che nasce in luoghi freschi, laquale s'intreccia sopra e piante, fratte, macchie, ruuida di gambo, e foglia, lequali foglia sono amputate, & intagliate per intorno.

Lingua auis, ouero lingua passarina è vn seme generato da vn'albero seluaggio nominato Frassino, ilqual cresce in alto, venoso, neruoso, e senza nodi con le foglia simili à quelle di Lauro, ma più amputate, e per intorno minutamente dentate. Ilqual seme fà vn follicolo à similitudine di vna amandola, alquanto amaretta.

Lioncorno, ouero Alicorno, che nella lingua Indiana è nominato Cartazoni questo è vn'animale di grandezza quanto vn cauallo d'intiera età, con i crini, e con piedi che tirano al rosso & è molto forte di gambe, & anco ageuolissimo di tutto il suo corpo, hà il piede simile all'Elefante, & la coda di Cignale, tra le ciglia tiene vn corno nero, e non polito, ma con certe rauuolte intorno naturale, ilqual non è concauo; nè leggiero à guisa degli altri corni, nè polito, ma più aspro di vna lima di ferro, & più aguzzo d'vn dardo, del tutto ritto, e nero da alto à basso eccetto in cima. Hà questo animale vna voce strauagantissima da tutti gli altri animali, & è molto acuta; e piaceuole, e mansueto con tutte le bestie, che gli s accostano, eccetto con li suoi stessi, con i quali combatte terribilmente sin'alla morte, per essere di forza smisurata, & armato di quel corno inespugnabile, e dicesi dall'Indiani ritrouarsi nella terra Benghala.

Malua questa è vn'herba volgare per essere stata dalla natura dotata per tutti i luoghi aperti contigui all'habitatione, laquale và serpendo per terra, con foglia tonde, di fuora ruuide, di dentro, liscie, li fiori purpurei paonazzi, il seme grosso, pungoso, ilqual seme nell'occorrenze si eleggerà del nuouo, e perfettamente maturo.

Malabatro, ò folio malabatro, e vna foglia, laquale vien detto nascere nelle paludi d'India, simile alla foglia dell'Arancio, ma vn poco più stretta in punta, di color verde, d'odor di garofani, e perche ci vien comandato, che in luogo suo si vsi il Nardo Celtico, come al luogo del sostituto nel nostro Antidotario in difetto di esso Malabatro s'è ricorso à detto sostituto.

Mandole è vn'albero coltiuato, assai grande con grosso tronco, torto, con ruuida scorza, le foglia simili al Persico, e li fiori bianchi. Il frutto è di due spetie, dolce, & amaro, in forma di cuore, vestito di doppia scorza, come le noci. La dolce si eleggerà di Puglia chiamata Ambrosina. L'amara di Spoleti, tutte colte perfettamente mature, & nelli compositi si mondino col coltello.

Mandragora vsuale è vn'herba, laquale nasce perfetta in Puglia nel monte S. Angelo, fà le foglie larghe, bianche, e liscie, com'è la Bieta, li frutti simili alle sorbe, ma più grandi al doppio, di color che tira al Zaffarano, d'odor graue, e grato. La radica grande, e bianca.

Manna solutiua, e vna rugiada, che casca dall'aria sopra gli alberi, herbe, sassi, e per terra condensata in minuti granelli di soaue sapore, quale si raccoglie in più luoghi, ma la più perfetta è quella di Calabria. Si coglie la mattina auanti senti il calor del Sole. Si eleggerà quella delle frondi d'alberi, minuta, trasparente, greue, e simile à piccioli granelli di mastice, bianca, al gusto dolce, e soaue. Ce n'è d'vn'altra sorte chiamata Manna sforzata, laqual si fà in questo modo, intaccando gli Alberi degli Orni, & frassini in diuersi luoghi de i lor tronchi, e poi lasciati star così per spatio di vn tempo, fin che risudi quella manna celeste, che nel Mese di Maggio, e Giugno era stata beuuta dalla scorza, e tirata dentro da sè, per esser'inaridita, e secca dal Sole, e parimente rarefatta, e per necessità di quelle intacche se ne torna fuori vinta, e tirata dall'ardentissimo Sole ne i giorni caniculari, e così si condensa à guisa di granellosa gomma, laquale si eleggerà incanellata bianca, grassa, e di sapor grato.

Maro è vn'herba, che nasce in Asia, laqual'è pianta ramosa, produce i fiori simili all'origano, e le foglia bianche, e molto odorato, assai amaro, e poco acuto, ma per mancamento d'esso, s'è ricorso al suo sostituto, come nell'Antidotario.

Maratro, ouero finocchio, notissima pianta, si fà elettione del saluatico tanto nel suo seme, quanto nelle sue radiche. Ilqual seme s'è colto maturo, pieno di tempo asciutto, e secco conditionatamente. Le

sue

fue radiche purgate dal fuo medollo,e nette efteriormente.

Margarite, ò Perle, che dir fi voglia, le più perfette fono l'Orientali pefcate nel mar'Oceano, quali fi generano dentro vna conchiglia, ò fpetie d'Oftrica chiamata madre perla. Si elleggeranno le bianche, tonde, luftre, non sbuciate, e manco piccole, che fia ftato poffibile, preparate in porfido.

Marrubio, ò prafsio vfuale, e vn'herba affai nota, coltiuata nelli giardini, di foglia verde, crefpa, afpra, & per intorno intagliata, di fapor amaro, col fufto quadrangolato negli interualli, il fior ruuido à modo di rota. Si eleggerà colta fiorita.

Maftice è vna lacrima racinofa prodotta dal Lentifco nell'Ifola di Scio. Si eleggerà di grani bianchi, frangibili, e pura, poluerizzata feparatamente macinandola con hauer prima bagnato il mortaro con acqua.

Mechioacan, ò Riobarbaro, dell'Indie ò Reubarbaro di Mechioacan, viene dalla nuoua Spagna dell'Indie del Mare Oceano, e vna radica apportata d'vna Regione, che di là dal Merico, laqual fi chiama Mechioacan, e vn'herba, che và falendo per certe canne, & hà vn verde ofcuro, porta certe foglie, che le maggiori farebbono della grandezza d'vna buona fcudella, lequali tirano al tondo con vna punta piccolina verfo il pizzicolo, hà le foglie, & i fuoi neruetti fottili quafi fenz'humidità, li fufti fono di color lionato chiaro, facendo certi rafpi, con alcune vuette della grandezza di coriandoli fecchi, ilquale fi matura del mefe di Settembre, hà molti rami, quali fi ftendono fopra la terra, e ponendogli cofa doue pofsi rauuolgerfi, và falendo per efsa. La radica è grofsa infipida, e fenza mordacità, & acrimonia alcuna, bianca alquanto greue, foda, fenza midolla alcuna. Si eleggerà la frefca, non tarlata, nè nera, bianca, & in pezzi maggiori, che fia pofsibile, perche le parti minime fi rifoluono con facilità.

Mele, è vn liquor notifsimo generato dall'Api, di Spagna ne viene del perfetto; ma per mancamento di quello fi eleggerà il Romano nominato mel di cola, di color, che nel bianco gialleggia, lifcio, puro, rifplendente, vifcofo, e non cerofo, di buonifsimo odore, & fapor dolce, e foaue, che con quefte conditioni fi potrà vfare in qualfiuoglia medicamenti.

Meliloto vfuale, che nafce nella campagna di Roma, è vn'herba di foglie piccole, e longhette, alquanto larghe in punta, accompagnate à tre à tre, alquanto grafse con fior giallo, e fufto tenero. Si eleggerà colto fiorito, e perfettamente maturo.

Melifsa, che dal volgo vien chiamata Cetronella, nafce fpontaneamente, ne i colli, e longo le fiepi, & fi femina per tutti gli horti, e vna pianta di tre, ò quattro fufti con le foglie verdi d'intorno dentate minutamente, alquanto ruuidette, fottili, di odor cetrato. Si eleggerà la coltiuata.

Melantio, ò Nigella, nafce longo le fiepi, & in luoghi ombrofi, e vn'herba, che produce li fufti fottili, le foglie minute, fottili nella cima, vn capitello come di papauero, longhetto, compartito di dentro con cartilagine, tra lequali fi genera il feme nero, acuto, & aromatico. Si eleggerà tal feme pieno, & vniforme.

Menta è vn'herba molto nota, e di doi fpetie domeftica, e faluatica: la domeftica detta Romana, coltiuata negli horti, con vn fufto quadrangolare le foglia verdi, non lifcie, & odorofe: la faluatica nominata Mentaftro di foglie più piccole, manco verdi, e più piene, e d'odor più acuto. Si eleggerà la fiorita.

Meo chiamato Attamantico, il perfetto è quello di Macedonia, & è vn'herba col fufto, e foglie fimili all'aneto, ma più grofse, le fue radiche longhe, fottili, odorofe, & al gufto acuto. Si eleggerà tal radica noua, perche fon facili à tarlarfi.

Mercorella herba afsai nota nelle campagne, & in luoghi coltiuati, hà le foglie alquanto longhette, larghe mediocremente, e pizzute in punta, lifcie, e non molte verde, li fufti con molti nodi, con molte concauità di ale.

Mirobolani fono frutti di cinque fpetie, cioè bellerico, chebulo, citrino, emblico, & indo, prodotti da diuerfi alberi, quali nafcono nell'India, in diuerfe parti, e fimili alle prune. Si eleggerà il Bellirico grofso di molta polpa, denfo, greue, di color rofsigno, che tiri al lionato, purgato dall'ofsa; il chebulo di color alquanto nero, che

declini

declini al rosso, grosso, d'assai polpa, greue, purgato dall'ossa: il citrino, di color molto citrino, che declini al verde, grosso, greue, di molta polpa, e densa, nello spezzarsi gommosa, purgato dall'ossa: l'emblico di colore alquanto nero, che declini al rosso, e greue, l'Indi, li più grossi, negri, greui di polpa densa, e tutti auanti si mettino in opera, lenirli con oglio di amandole dolci.

Mirra è vn liquor congelato di vn'albero, che nasce in Arabia, simile alla spina di Egitto. Si eleggerà in lacrima trasparente, fregile, leggiera, grassa, acuta, agra, feruente, odorosa.

Mirto nasce per le Riuiere del Mar Tirreno, è vn'albero assai noto con le foglie lunghette, il frutto maturo, e nero, di fuora bianchiccio, di dentro con molti semi, altrimente chiamato bacche di mortella.

Misi, è vn mezzo minerale, che si rassimiglia all'oro, e duro, & il più eccellente è quello, che nasce in Egitto.

Merocelso albero assai commune con le frondi appuntate, e dentate per intorno alquanto ruuide, col frutto di forma ouatello, scaglioso, nerigno, di sapor dolce garbo. Si eleggerà colto non molto maturo.

Mumia vera si genera dal corpo degli huomini morti balsamati, e da principio non è altro, se non quelli ingredienti, che si mettono dentro il corpo morto per imbalsamarlo, e con la lunghezza del tempo vien'à esser trasformata in Mumia, laqual veniua dalle parti Giudaiche, ma per mancamento di essa, si sono vsati li sostituti assignati dal nostro Antidotario.

Mosco odorifero ne viene da Leuante, e da Ponente, rinchiuso in certe piccole vesciche, ilqual vien detto esser vn certo escremento di vn'animale, che lo produce in certo tempo dell'anno intorno all'ombelico, come vna postema, generandosi, quando detto animale và in amore. Si eleggerà per il più perfetto quello di Leuante, e dalla Regione di Tambasco, per nodrirsi tal'animal di spico Nardo, & altre herbe odorifere, qual moscho è di color gialliccio, lionato, d'odor fragrante, à metterlo in bocca si disfà.

Napi, ò Nagoni si semina nelli campi, e negli horti, & è vna spetie di rapa, molto conosciuta, nelle radiche, e nelle foglia l'assomiglia assai al Rafano, ma nel fusto, nel fiore, nel seme, e nel sapore in tutto si rassomiglia alla Rapa. Si eleggerà il seme delle radiche bianche, e colto maturo, greue, di vaco grosso, e simile lionato nerigno, alquanto agro & acuto.

Nardo vsuale, chiamato Nardo Indo, ò Spico nardo, vien dall'Indie, da vna sola radice produce assai folte spiche, di capelli vniti insieme, in forma di vn sempre viuo, si eleggerà la radica in forma di spica corta, di sapor amaro, e disecca la lingua nel masticarlo, e lascia longamente la soauità del suo odore, & auanti metterla à poluerizzare, tagliarla *in parti minutissime*.

Nasturtio volgarmente detto Allegretto, se coltiua negli horti, è vn'herbetta di minute, & intagliate frondi, il gambo sottile, il fior bianco, il seme rosso, oscuro, si eleggerà il seme compitamente maturo.

Nespolo si ritroua nelle vigne, e ne i giardini, è vn'albero spinoso con le frondi intagliate, il frutto tondo con vna coroncina in testa di color rossigno con più nocelletti di dentro. *Si eleggerà* tal frutto acerbo.

Ninfea, ò Nenufaro, è vn'herba laqual nasce nelle paludi, e nelli stagni con foglie tonde, la radica bianca, ruuida col fior di cinque foglia, attaccate per intorno ad vn bottoncino di color citrino, & altri bianchi. Eleggasi di tali fiori li citrini, e le sue foglie.

Nitro, ò Salnitro si porta di Armenia, e d'Africa, l'ottimo è quello, ch'è leggiero, di color di rose, ouero bianco, e spungoso, ma per mancamento di esso, nell'occasioni in suo luogo s'è ricorso al Salgemme, ouero al sustituto assegnatoci dal nostro Antidotario, ilqual'è il Sal commune purgato, & adusto, e secondo la qualità delli medicamenti, e poluerizzarlo separatamente macinandolo.

Noce d'India volgarissima in tutte le Drogarie è frutto di vn'albero di quel paese, simile alla Palma grande quando sono cinti di tutti gl'inuogli loro sono come grossi Meloni: la prima scorza assai grossa, che nell'oscuro rosseggia, di fuora dura, tenace, e callosa, di dentro sottile con capellosi scogli, sotto di questo è il guscio, che copre la medolla, legnoso, duro, del medesimo

ſimo colore, dentro laqual'è la polpa aſſai dura, concaua in mezo, e vacua, della groſſezza d'vn'ouo di Oca, groſſo di doga vn buon mezzo dito, tenace, viſcoſo, e duretto; dentro al concauo biancheggia, la ſua ſoſtanza ontuoſa, al guſto dolce, quaſi del ſapor del Butiro. Si eleggerà la freſca, & che rompendoſi ſi troui in mezzo di eſſa qualche poco d'humidità, di ſapor dolce.

Noce miriſtica, ouero Noce moſcata, naſce in India nell'Iſola di Badan generata da vn'albero aſſai ſimile al Perſico, ma con le frondi vn poco più ſtrette, e più corte, li quali frutti, mentre ſono verdi, ſono ſimili alle noſtre Noci, cioè ricoperte di vna groſſa, e verde ſcorza, ſotto laquale ſtà la Noce moſcata, ſerrata dentro à vn duro guſcio ſottile, di color roſſigno, il qual guſcio è veſtito d'vna membrana, qual'è il Macis, le noci freſche ſono le elette, non tarlate, greui, piene d'humor graſſo. Il Macis ſi eleggerà di color roſſigno, citrino, ſottile, feruente, acuto, odorifero, & al guſto amaretto, e coſtrettiuo.

Noce commune vſuale, altramente chiamata Ghiande di Gioue, è vn'albero grande il tronco longo, groſſo, con molti groſſi, e longhi rami, veſtita d'vna groſſa ſcorza bianchiccia, ſi ferma ſopra longhe, groſſe, & robuſte radiche, produce le foglie in modo di Fraſſino, ma più grandi, e diſpiaceuol'odor, generando i fiori longhetti; à modo di vn cercello, di color che tira al bianco, ſopra l'origine dellequali poi eſcono le noci ricoperte di doppia ſcorza dentro, alquale è il nucleo creſpo, e diuiſo in quattro parti, trà lequali diuiſioni ſi conuiene vna calloſa membrana. L'ottime ſono le longhe, frangibili, con guſcio bianco, e col nucleo ſeparato dalla ſcorza & al guſto ben dolce, naſce ne i campi, & ne i colli, e coltiuaſi nelle vigne.

Ocimo, ò Baſilicò herba odorifera, e notiſſima, laqual'è di più ſpetie, ma ſolo trattaremo di dua per il noſtro biſogno: vna di foglie ſimili alla Meliſſa, chiamato Ocimo citrato: l'altra di foglie minute, e molto più odoroſe, nominata Gariofilato, ouero Baſilico gentile: il ſeme di ciaſcheduno ſi eleggerà perfettamente maturo.

Oglio Onfacino è quello eſtratto dall'oliue immature, ſi eleggerà il nuouo, odorifero, e non mordace.

Oglio commune ordinario, è quello eſtratto dall'oliue mature: ſi eleggerà il Tiburtino, di polpa è di buon'odore, ſapore, e chiaro.

Oglio Sambucino e l'olio di Geſmino: olio Mellino, e l'olio di Cotogni, e l'olio Seſamino veniua di Leuante, ma hoggi manca, e per lui ſi ridurre al ſoſtituto poſto dal noſtro Antidotario.

Omblico vſuale di Venere, e vn'herba qual naſce ſopra li muri humidi con foglie graſſe, tonde, & concaue, producendo vn fuſticello ſottile, col fior, & ſeme ſimili al Iuſquiamo, con la radica minuta, e tonda come Oliua.

Omfacio, cioè Agreſta, è il ſugo dell'Vua Thaſia acerba, laqual ſi ſpreme auãti la Canicola, e ſi condenſa, ma per mancamento d'eſſa, hoggi ſi caua dal frutto di quella vite, che ſi chiama Agreſta, che in vn medeſimo tempo hà qualche volta il frutto maturo, & acerbo, & in fiore.

Oppio è vn latte condenſato, ilqual diſtilla dalli capi de' papaueri, quali naſcono d'vna pianta non molt'alta, laquale è di più ſpetie: vna detto papauero bianco, facendo il capo longo ouato, con ſeme bianco generato da vn fior bianco: e l'altro il capo tondo col ſeme nero, il fior pauonazzo, e d'altri colori, vi è la terza ſpetie, che naſce da ſe ſteſſa in campi con fior roſſo, ſeme nero, con capo piccolino, e tondo chiamato Roſolaccio, ouero papauero erratico, il qual'oppio ſi eleggerà non ſpremuto, non ruuido, nè granelloſo, greue, denſo, amaro, ſolubile, ſonnifero, e liſcio che ſi porta dal Cairo chiamato Thebaico.

Opoponaco è vn liquor congelato da vna pianta chiamata Panace Eracleo, che naſce in Cinere, in Libia, & in Macedonia, e d'Aleſſandria ſi porta à Venetia, cogliendoſi il ſuo liquore, tagliando le radiche nello ſpontar fuora de' fuſti, ilqual liquor'è bianco, mentre è freſco, ma ſecco diuenta di fuori, di color di Zaffarano, e di dentro bianco, ſi eleggerà amaro fragile, di buon' odore, & in grana.

Oro pretioſiſſimo Metallo tenuto dalli huomini più caro d'ogni altra coſa, e vn metallo trattabile, lucido, di color quaſi ſimile

mile al Sole, si genera in diuerse parti, ma in particolare in Germania, & in Vngaria da diuerse caue delle vene vere, si genera la sua miniera tra varie spetie di pietre in asprissimi monti sterili, la miglior è quella, che si caua trà il Lapis Lazuli, si eleggerà l'oro di ducato in foglio, puro.

Origano, volgare herba nelle Campagne Romane, hà le foglie di forma simile alla menta, ma più strette, li fiori in cima à mazzocchia di color bianco, e purpureo di odor grato, si eleggerà fiorito perfett.

Orpimento si genera nelle miniere in diuersi luoghi, ma l'ottimo è quello, che nasce in Misia d'Ellesponto, si eleggerà il crostoso, che risplende di color d'oro, che non sia mischiato d'altra materia, & che si rompa volentieri in squame.

Orzo assai noto di pianta simile à quella del Grano, di vago vestito, & appuntato, si eleggerà tal seme grosso, colto perfettamente maturo, di scorza liscia, e dentro bianco.

Osso di cuor di Ceruo, ò più tosto Cartillagine, ilquale si dice generarsi nel cuore dell'istesso animale chiamato Ceruo, e di forma piccolo, piatto, longhetto, da vna banda appuntato, dall'altra larghetto, & alquanto torto, di color bianco, e secondo che tali sono ò più vecchi, ò più giouani, così tal Cartilagine, e più sottile, e più tenera, e più grande, e dura, laquale auanti si metta à triturare, si raderà in parti minutissime, ma per mancamento di esso, si ricorrerà al Corno dell'istesso Ceruo adusto, e preparato, suo sostituto.

Ortica vsuale herba molto conosciuta, laquale produce il fior molto aspro, & il seme simile à quel del Lino, ma minore, si eleggerà tal seme pieno, e secco con diligenza.

Oxalida, ouero Acetosa, herba molto commune in luoghi incolti, e per le vigne, di herba piccola con foglie longhette, piena di humor al gusto acetosa, si eleggerà la saluatica di foglia bene habituate.

Parietaria, herba abbondante sopra le mura, e fratte con foglie simili alla Mercorelli, ma pelose, li fusti rossigni d intorno certi boschetti, come semi ruuidi. Si eleggerà quella di foglie maggiori.

Pece nauale dal volgo chiamata Pece nera, vien di Calabria in barili, & è vn liquore, ilquale si caua dal legno del Pino per via di fuoco bruciandosi tal legno, si eleggerà di color nero, pura, grassa, e non granellosa.

Peonia nasce nelle Montagne, & in luoghi sassosi, è di due spetie, maschio, e femina, è vn'herba con fusto alto due spanne con molti rami, il maschio con fronde di noce, e la femina intagliate nell'vna, e nell'altra parte, nella sommità de' fusti si generano certi scafi, e dentro di essi molte rosse granelle simili a gl'Acini di Melagranati, in mezzo d'essi altri Acini più grossi, che sul purpureo nereggia. *La radica del maschio* è grossa vn dito, longa vn forcolo, bianca di dentro, costrettiua al gusto. La femina hà la radica più corta. Eleggasi il seme di color più nero, & la radica colta nell'Autunno.

Pepe è vn frutto, che nasce in India da vn'arbuscello, ilquale in principio produce il frutto longhetto, e tondo, chiamandosi Pepe longo, e dentro c'è vna cosa simile al vaco del miglio, e poi diuenta pepe perfetto, che col tempo aprendosi, escono fuori racemi carichi di granelli, quali granicolti, e Pepe bianco, & il nero, e più maturo, il lõgo si coglie immaturo, si eleggerà il bianco, greue pieno, liscio, & vniforme. Il nero gauro vniforme, non troppo crespo, non semoloso, pieno, di scorza sottile. Il longo, non nero, non tarlato, intiero, grande, simile, di color cineritio, & à romperlo dentro sia denso, e serrato insieme, di buon'odore, e di sapore acuto.

Peponi, ò Meloni, prendonsi di luoghi grassi, e di libera piazza, è vn frutto d'vna herba, laquale hà le foglie simil'alla Zucca, ma più piccole, il suo frutto à ciascuno è noto, per vso di medicamenti, serue il seme, si eleggerà maturo, bianco, mondo, non poluerosо, e fresco.

Persicaria nasce apresso l'acque, è vna herba nostrale con le foglia longhe, maggiori di quelle della menta, più tenere, e più bianche.

Personata, ò Barbana, ò Lappa maggiore, è vn'herba, che nasce ne i Campi, ne i Prati, negli Argini, con le foglia simili à quelle delle Zucche, ma più aspre, più pelose, e più nere, e più grosse. La radi-

ra nera di fuora, e bianca di dentro.

Petroselino Macedonico, nasce in Macedonia in luoghi aspri, è vn'herba, laquale produce le foglia simili al Petrosello volgare, ma più grandi, e più grosse, col seme simile à gl'Ammi, ma più odorifero. Si eleggerà di sapore amaro, acuto, & aromatico.

Peucedano nasce ne i monti ombrosi, è vn'herba, che produce il fusto sottile, e debole simile al Finocchio. La chioma col fior giallo frondoso appresso la terra. La radica nera, grossa, piena, sugosa, e di grand'odore. Si eleggerà tal radica sincera, e colta di fresco.

Pentafillo, ò cinque Folio nasce per il più appresso li riui, e fossi dell'Acqua, e vn'herba, che hà li rami sottili, come festuchi lunghi vna spanna, ne' quali e'l seme, & le foglia simili à quella della menta, & in ciascun piccolo ne sono cinque dentate per intorno, il fior nel pallido gialleggia, vna radice rosseggiãte, longa, e più grossa di quella dell'Elleboro nero non acuta. Si eleggerà la sua radica colta di Primauera inetta esteriormente, e purgata dal medollo.

Phu, ò Valeriana minore vsuale è vn'herba, che hà le foglia simili al Frasino, liscie, nerigne, e distese in terra, li fiori, che nel bianco purpureggiano, e per intorno dentate, produce il fusto lungo vn gomito, nodoso, e purpureggiante. Le sue radiche longhe, sottili, bianchiccie, intrecciate, come quelle dell'Eleboro bianco, d'odor muschiato, soaue, e piaceuole. Si eleggerà le radiche colte nelle montagne vicino à Rieti, & auanti esser messe à poluerizzare, si taglino minutamente.

Piantagine maggiore vsuale, è vn'herba di foglie larghe, il fusto angoloso rossigno, alto vn gomito pieno dal mezzo alla cima di piccoli semi, nasce in luoghi humidi.

Pietre pretiose sono di diuerse spetie, trà lequali per il bisogno nostro sono l'infrascritte, e prima il Giacinto deue esser di color ranciato cupo quasi rosso, e trasparente, il Zaffiro di color azurro, allegro, & trasparente, lo smeraldo di color verde carico, di color allegro, & trasparente. Il Topatio di color giallo in paglia, trasparente. Il Rubino di color rosso, che tiri all'incarnato, allegro trasparente. La Granata del proprio color trasparente. La Corgnola altramente detta pietra Sarde, di color trà incarnato, e ranciato allegro, e trasparente, eleggasi di tutte le sorti l'Orientale, e preparato in porfido.

Pietra Giudaica, nasce in Giudea di figura simile ad vna Ghianda bianca, e figurata con certe linee distanti l'vna dall'altra vgualmente, si eleggerà la preparata in Porfido.

Pietra Pirite, ò Marchesita è vna spetie di Vena di Rame, s'elegga quella, ch'è simile al Rame, & che facilmente scintilli fuoco, quando si percuote, & volendosi abbruciar s'infonde nel Mele, e posta sopra carboni accesi, soffiando con li Mantici, che diuenti rosso, e poi si prepari in porfido.

Pietra Samia, e quella, che si ritroua nella terra Samia, ilqual nome gli vien detto per generarsi nel paese di Samo, & è bianca, non molto greue, & accostandola alla lingua si attacca, e nel romperla, si vedono in essa alcuni apparenti raggi, come Stelle, e la pietra di S. Paolo, che viene dall'Isola di Malta, è vna spetie di detta pietra Samia, poluerizzandola con macinarla.

Pimpinella nasce ne i campi incolti, e si semina negli orti, e vn'herba assai commune con le foglia piccole dentate per intorno, con i fusticelli sottili.

Pino albero assai conosciuto, di statura grande, con le foglia strette, longhe, e capillari. Ilqual genera il frutto chiamato Pinocchio, ò pignoli, di forma piccolina, longhetta stretti, bianchi, & vntuosi in molta quantità dentro, hà vna figura simile al Carciofolo, si eleggerà delle pignete di Rauena.

Piretro vero nasce ne' Monti nel Leuante, è vn'herba, laquale produce le foglia, & fusti simili al Finocchio saluatico. L'ombrella simile all'Aneto. La radica grossa, e longa vn police, è di mordace sapore. Eleggasi tal radica piena, e non tarlata.

Pissasphalto è vn bitume, che si ritroua nel territorio d'Apollonia, ilquale portato da corsi de' fiumi da i monti Ceràuni si ritroua amassato in pezzi. Si eleggerà d'odor mischiato di pece, e bitume, si poluerizzarà separatamente macinandolo.

Pistacchi è albero, che nasce in Soria con foglia simili à quelle delle prune, ma

S minori,

minori, genera il frutto rinchiuso dentro in durissimo guscio bianco in forma, non tonda, lunghetto, & appuntato, vestito di vna scorza tenace simile al Corame, ilqual frutto verdeggia, vestito d'vn sottilissimo inuolto di purpurato colore. Si eleggerà fresco, di sapor simile al pignolo con vn sò che più d'aromatico.

Polio Montano nostrale nasce in luoghi magri, e vn'herba biancheggiante con le foglia longhette, dentate intorno alli gamboncelli da capo à piedi, produce dalla radica copiosissimi fusticelli dritti, tondi, bianchi, e legnosi, con fiori nelle cime raccolti insieme, di color bianco, e d'odore acuto. Si eleggerà li suoi capitelli fioriti.

Porro pianta d'Orti assai noto, simile alla Cipolletta di foglia di fusto, e testa, ma assai più grande, e di forma ritorta, si eleggerà auanti vada in seme, & cauasi il sugho delle sue foglia.

Portulaca da alcuni chiamata porcacchia, e da altri porcellana si semina ne gli orti, e nasce nelle vigne, & altri luoghi inculti, è vn'herba col gambo tondo, le foglia grosse, di forma ouata, il seme nero minuto, eleggasi il seme saluatico, colto perfettamente maturo.

Precipitato è vna polue rossa simile al Minio, ma di color più oscuro, fatta per calcinatione d'argento viuo, & acqua forte da partir l'Oro, & Argento, si eleggerà quello, nelquale risplendono alcune scintille di Argento viuo, e che non tinga le mani così facilmente, come il Minio.

Popoli vsuali, sono li germogli di vn'albero chiamato Albuccio abbondante à canto li riui dell'acque. Eleggasi tal germoglio auanti, che s'apra, e che sia viscoso, e giallo il suo humore.

Populi è vna Ragia, ò spetie di Cera, che dir vogliamo, laqual si ritroua attaccata di dentro alli copelli dell'Api appresso li buchi doue entrano, & escono. Si eleggerà quello, che nel colore è più rosso, più odorato, e trattabile, nella siccità simile al Mastice.

Pruno è vn frutto di vn'albero assai noto, e molto commune, ilquale è di più spetie, ma solo si dirà di quello, che fa al caso nostro. Si eleggerà la pruna Damascina di forma longa, di color rosso, e maturo, & per formar la polpa, & conseruarla nell'occorrenze, si pigliarà la quantità, che si vuole delle prune fresche, fatte bollire in conueniente quantità di acqua, sin che si voglino disfare, scolate, & passate per Seta. Dellaqual polpa passata, per ciascheduna libra di essa s'aggionghino libre due di Zuccaro bianco, & col loro decotto scolato, cotte, e ridotte in forma di Conserua. Et quando è occorso di valersene, per l'once sei di polpa di prune messe onc. 18. di detta conserua, perche contiene onc. 12. di Zuccaro, & sei di polpa.

Pruno saluatico è vn frutto di vn'albero spinoso, ilqual frutto si genera simile al domestico, ma piccolo, è di forma tonda, e di sapor molto aspro. Si eleggerà tal frutto colto acerbo.

Psillio vsuale nasce ne i Campi, & in luoghi incolti, è vn'herba, laquale hà le foglie strette, bianche, e pelose con numerosi rami, genera li fiori piccoli, lanuginosi, e sottili, il seme nero simile alle pulci. Si eleggerà tal seme grosso, greue, che à metterlo nell'acqua vada nel fondo, e nell'estraer la sua Mucellaggine non si rompa, e si metta infuso in acqua fredda.

Poleggio nasce in luoghi humidi, & acquastrini, è vn'herba, che si stende per terra, come il Serpollo, con li gamboncelli lunghi, le foglia simili alla Maiorana, ma maggiore, li fiori, che nel purpureo biancheggiano. Si eleggerà di coglierlo fiorito.

Pollitrico, nasce ne i luoghi medesimi doue nasce l'Adianto, è vn'herba simile alla Felce, ma molto più piccola, le foglia similmente simili à detta felce, ma molto più piccole, con li piccioli, vna à rincontro dell'altra, densa, e serrata insieme la parte inferiore, aspra, di color verde negro.

Raggia di pino, è vna spetie di pece Greca, laqual vien da Prouenza, & è estratta dal legno del pino. Si eleggerà di color citrino, pura, e grassa.

Reobarbaro è vna radica di herba, laqual nasce in India, in Barbaria, & in Turchia con foglia longhe, strette à canto il fusto, e larghe, e tonde in cima: con vna radica inequale assai grossa, dellaqual radica il primo luogo tiene l'Indiana, il secondo quello di Barbaria, & il terzo quello di Turchia. Et perche alcuni di quelli paesani lo

fanno

fanno ſtar in infuſione per più giorni, & di quel liquor condenſato formano Trochiſci per dare alli loro Signori, & poi mettono à ſeccar tal radica, e ce la mandano, ſi deue auuertire, che tal Reobarbaro infuſo, e dēſo, e gagliardamente aſtrettiuo, non tinge di color del Croco, ſpezzandoſi di dentro neregg'a, hauendo perſa la varietà de' colori per tal'infuſione. Si eleggerà in pezzi piccoli, greui, freſchi, di fuora alquanto nero, che declini alla roſſezza, e ſpezzato di dentro ſia roſso, e giallo, vario, di colori, & à maſticarlo, ò diſsoluerlo in qualche liquor tinga, come fà il Croco, poluerizzandolo ſeparatamente macinandolo, con hauerlo prima tagliato minutamente, & datogli vn calore, & onto il fondo del mortaro con vna ſola lacrima d'olio di Amandole dolci.

Rane acquatiche volgarmente chiamate Ranocchie animali aſsai noti liquali per il più ſi generano nell'acque morte pantaniccie, di forma piccola con quattro piedi di colore verdigno, e vario.

Rapontico è vna radica di vn'herba, laqual naſce nella regione di Ponto in Leuante, altrimente detto Reupontico, laqual radica vera è ſimile à quella della Centaurea maggiore, ma più roſsa, & ſenz'odore, ſi eleggerà la freſca, ſincera, greue, la radica longhetta, piccola; di color ſimile al reobarbaro, indorato, di ſapor aſtrettiuo, e mucillaginoſo, poluerizandolo come s'è detto nel Reobarbaro.

Ribes, e vn'albero noſtrale, delquale ſono dotate le campagne Aquilane, ilqual albero, e di fuſto roſseggiante, che tende al verde, con le foglia tonde, e larghe, il frutto di ſapor dolce, con alquanto d'acetoſità. Eleggerà li frutti colti perfettamēte maturi.

Ricino, ò Cicini, ò Cherua maggiore, ò Granella di Rè, e pianta, che creſce all'altezza d'vn picciolo albero di Fico, con frondi ſimili à quelle del plat. ma maggiori, più liſcie, più nere, con li fuſti, e rami concaui, come le cannelle il ſeme in grapoli à modo d'vua, ma aſpri, e ſpogliandoſi della ſcorza, e ſimile à quell'animale chiamato Bicino, volgarmente detto Zecca.

Riccio terreſtre, e vn'animale quadrupede aſsai conoſciuto, di grugno ſimile al porco; ſe bene ſe ne ritroua alcuno ſimile al cane di ſtatura piccolo, armato tutto di pungentiſsime ſpine.

Roſe roſse, fiori aſsai noti ſi eleggeranno quelle di poche foglie liſcie, in luoghi coltiuati, per far'il ſucco, & infuſione colte non perfettamēte mature, & per le diſpenſe, in bott. & monde dalla parte biāca, con hauerli dato vn calor auanti eſser meſse à poluerizzare, ſoppeſtandole, e macinādole.

Roſe incarnate, ſi eleggeranno quelle di foglia numeroſe, creſpe, coltiuate, e colte la mattina à buon'hora con la guazza, la cui virtù non ſia reſoluta dal calor del Sole, nè diſſipata dalla pioggia.

Ruſco, ò Bruſco, ò Mirto ſaluatico, ò Mirta canta, e vna pianta, laqual hà le foglia ſimili al mirto, ma più larghe & appuntate, in cima ſpinoſe, genera il ſeme duro, come vn'oſso, di forma tonda, le radiche piccole, bianche, e ſottili. La radica ſi eleggerà purgata dal midollo.

Roſmarino noſtrale naſce in luoghi aſpri, e ſaſsoſi, e ſi traſpianta ne i giardini, e pianta aſsai conoſciuta, e molto copioſa, laqual hà le foglia ſtrette, longhe, aride, il fior cineritio, di grato odore.

Rouo volgariſſima pianta, & abbondante nelle macchie, e fratte, hà le ſue verghe quadrate, roſſigne, arrendeuoli piene di acutiſſime ſpine, con le foglia ruuide, & appuntate; li fiori biancheggianti, da' quali naſcono quelli frutti chiamati more, ò moriche, che dir vogliamo: ſi eleggerà il frutto colto non perfettamente maturo.

Rubbia noſtrale naſce nelle macche, e nelle ſiepi, è vn'herba con più ramuſcelli, con le foglia piccole, longhette, la radica minuta, longa, roſſa di fuora, di dentro gialligna. Si eleggerà la ſua radica piena ſincera, colta nell'Autunno.

Ruggine di ferro è la ſchiuma di eſſo ferro, laqual vien chiamata Soppa, & anco Scoria di ferro, coſa aſſai nota, laquale è quella ſuperfluità ſpongoſa, che à modo di ſchiuma eſce dalla fucina del ferro, ſi eleggerà la preparata in porfido.

Ruta herba notiſſima coltiuata ne' giardini, laqual ſempre verdeggia d'odore diſpiaceuole, con le foglia groſsette, e carnoſe naſcendo più inſieme da vn ſolo ramuſcello ſottile, e nella loro origine larghetta in cima, di color del tutto verde, fà aſſai copioſi

rami, il fior giallo, qual produce il ſeme piccolo, e nero, ſi eleggerà il ſeme vniforme, e le foglia auanti fioriſchino.

Ruta ſaluatica noſtrale ſi chiama ancora Harmel, naſce ne i colli, & in luoghi ameni è vn'herba, laqual produce molti fuſti con foglia più longhe, e più tenere della domeſtica, col fior bianco, il ſeme triangolare, di color róſſigno, & al guſto amaro. Si eleggerà il ſeme colto compitamente fatto.

Sagapeno volgarmente detto Serapino, è vn liquor congelato d'vna ferula ſimile al Panace, laqual ſi porta di Leuãte per via d'Aleſſandria, ſi eleggerà di color tra'l biãchiccio, & il roſſigno, d'odor di Porro, di ſoſtãza groſſa, in grana, luſtro, leggiero di ſapor'acuto, & in acqua facilmẽte ſi disfacci.

Sal commune vſuale à ciaſcun noto, è di due ſpetie; vn'è il minerale, sì come ſe ne ſerue la Calabria: l'altro artificiale, qual ſi fà d'acqua ſalſa, eleggaſi il puro, e bianco.

Sal gemma è minerale, qual'è chiaro, traſparente, criſtallino, e ſi rompe come il criſtallo, viene da Venetia portato da Cappadocia, ſi eleggerà il limpido, e poluerizarlo ſeparatamente macinandolo.

Sal Armoniaco così detto, penſandoſi, che venga d'Armenia, & ſi ritroua nella rena, ſimile all'alume, ma quello che viẽ portato à Venetia, per raffinar in forma di pani viene d'Alemagna, fatto artificioſamente. Si eleggerà il puro, bianco, e poluerizzarlo ſeparatamente macinandolo.

Sal Indo a tẽpi noſtri non compariſce, ſi dice, che vien dall'Iſola di S. Tomaſo, ilquale ſi genera naturalmente sù le canne, delle quali ſi fà il Zuccaro, ma in ſuo luogo in alcuni medicamenti s'vſa il Zuccaro candido, & in altri, il Sal gemma, ſecondo la qualità d'eſſi medicamenti, e ciaſchedun d'eſſi poluerizzarlo ſeparatamẽte macinandolo.

Salza Pariglia viene dall'Indie Occidentali dalla nuoua Spagna, è vna piãta, che fà molte radiche ſotto terra, longhe come vn braccio, e più, vguali, & per intorno d'eſſe generate alcune radichette capilloſe inutili, di color lionato chiaro: ve n'è vn'altra aſſai migliore nel paeſe del Stũdinas, laqual'è lionata, e più groſſa di quella della nuoua Spagna, & ve n'è ancora della bianca, che tira al giallo, e più ſottile: Quella, che tira più al nero è la migliore, per eſſer più freſca. Si eleggerà, che non ſia tarlata, e rompendoſi non faccia polue, auanti meſſa à poluerizzar'inciderla in parti minutiſſime.

Saluia naſce ſpontaneamente in luoghi aſpri, & aridi, e ſi coltiua ne gli orti, è vn'herba ramoſa, con verghe quadrangolari, le foglia longhette, aſpre, groſſe biancheggianti, di grato odore, il fior di color purpureo tẽdẽti al paonazzo. Si eleg. la coltiuata.

Sambuco è vn'albero molto cõmune, & abbondante nelle ſiepi, con i rami rotondi, concaui, biancheggianti, le fronde ſimili à quelle della noce, ma aſſai più piccole, di graue odore, nella ſommità de rami genera l'ombrella rotonda, *carica di fiori bianchi.*

Sandalo è vn'albero, che naſce nell'Indie Orientali, de i quali ve ne ſono foltiſſime ſelue, e di diuerſi colori, ilqual'albero è di grandezza della noce con le frondi aſſai verdi, ſimili à quelle del Lẽtiſco, il fiore, che nel ceruleo negreggia, il frutto è della grãdezza d'vna Caraſa, da principio verde, e poi nero, e inſipido. Si eleggerà quello di color roſſo, di color acceſo cupo, quello di color bianco con l'anima di dentro alquanto nera, con qualche poco d'odor grato, e l'altro di color citrino, di ſoauiſſimo odore tutti pezzi ſinceri nodoſi, e venuti di freſco, & auanti ſi metti à poluerizzare ridurlo in parti minute con la raſpa.

Sandaracca volgarmente chiamata vernice di Scrittori, vien da Leuante, qual vien detta generarſi dal Ginepro, di color roſſeggiante, poluerizzarla ſeparat. macinãdola.

Sandice altramente detto Minio, ſi fà in Venetia di piõbo, ò di biacca per via di calcinatione. Si eleggerà quello di biacca, di color più acceſo, & in polue ſottiliſsima.

Sangue di Drago, è vna gomma d'vn'albero d'Africa di color naturaliſsimo, di ſangue vero, traſparente, & fragile, ſi eleggerà in lacrima, e poluerizzarlo ſeparatamente macinandolo.

Sapa, ò Moſto cotto ſi fà di moſto ſpremuto, cotto al fuoco, fin che ſi riduca à vna certa ſpeſsezza. Eleggaſi di buon ſapore, e ben dolce, non ſia aceroſo, nè ſobollito, e di nuouo ricotto fin ch'habbia conſiſtentia di Siroppo, per formar pillole con darli calore.

Sanſugo, ò Maiorana, che dir ſi voglia, è vn'herba aſſai vaga, e copioſa ne' giardini, di foglia piccole, ma alquanto più grandi della

di della Persa. Si eleggerà colta fiorita.

Sarcocolla, è vn liquor congelato d'vn'albero spinoso della Persia simile alla Manna dell'Incenso. Si eleggerà quella, che hà in se dell'amaro, di color rossigno, & quanto più tira al bianco, è megliore, perche inuecchiandosi diuenta nera, & poluerizzarla sottilmente macinandola.

Satirii vsuali, nascon ne i colli, e ne i prati, & è vn'herba nostrale, laqual produce le foglia simili a quelle del Giglio bianco, ma minore con due testicoli generati trà le sue radichette più sode di tutte l'altre spetie. L'Eletto è quello della quarta spetie di ciasched. piãta vn solo testicolo, ilqual'è più vigoroso dell'altro, più fermo, e più polputo.

Saturegia, ò Timbra nasce ne' colli, & in arido terreno, è vn'herba, simile al Timo, ma più tenero, e minore, produce nella sommità di rami, vna spica piena di fiori di verde colore. Si eleggerà li stipidi, con le foglie, e fiori.

Sauina, ò Sabina, nasce in luoghi ameni, è vna pianta, laqual produce le foglia simile al Cipresso, ma spinose, di graue odore, al gusto acuto, e feruente.

Sassifragia vsuale nasce trà i sassi in luoghi aspri, e vn'herba, laqual nasce con le frondi simil'al Finocchio marino con radica honestamente piccola, medollosa, d'odor quasi simile al Petrosello volgare. Si eleggerà tal radica purgata dal medollo.

Sassafrasso vsuale, e vna radica, d'vn'albero, che nasce nella Florida vicina al mare, in luoghi temperati nell'Indie occidentali, ilqual'albero è di molta grandezza simile al Pino, hà la scorza grossa, di color lionato, e di sopra via cineritia, e di dentro è bianco, che tira al lionato. Li suoi rami sono lisci con le foglia simili à quelle del Fico, con tre punte di color verde oscuro, & odorifero, non facendo frutto, nè fiore. Le radiche grosse, & liscie. Si eleggerà tal radica sottile, fresca, odorifera, & non tarlata.

Scamonea è l'humor della volubile Sagittale, laqual nasce in Antiochia, in Armenia, in Arabia, & altri luoghi, facendola in più modi: il primo scoprendo le radiche dalla terra, & intaccandole, e così di dì in dì manda fuora vn certo humore gommoso, ilquale si secca, & si salua: il secondo dopò questo stirpando del tutto le radiche, e tagliando l'humor che casca da esse, colgono cocendolo à fuoco lento, e ne fanno forme, che paiono Pani, il color di questa è bianchiccio, e vario: il terzo è, che dopò questo pestano le radiche, & si spremono il sugo, e seccano come s'è detto, e questa è grossa, negra, e ponderosa. Il quarto, e che pestano le foglia, e fusticelli, e cauano il sugo, e seccano come s'è detto, laquale Scamonea è di color nero, che tira al verde, di graue odore, & è la pegior di tutte. L'ottima, e l'Antiochena. Si eleggerà la chiara, lustra come gõma, ò colla taurina, alquanto bianchiccia, e varia, spongosa, frãgibile, leggiera, e che à toccarla cõ la lingua mãdi fuori latte, e facile à poluerizare, e di buon'odore, poluerizãdola separatamẽte macinãdola cõ oglio d'amãdole dolci, e passarla per setaccio non molto sottile, e per li cõposti prepararla cõ sugo di cotogni nominata Diagridio.

Scabiosa nasce trà le biade, e ne i campi non coltiuati, e vn'herba di due spetie. La maggiore è più in vso, laquale hà le foglia incauate in dentro assai, alquanto ruuide, con fusto sottile, e legnoso; col fior ceruleo, quale esce d'vna mazzocchia piccola, eleggasi colta di Maggio.

Scilla, ò Squilla è vna cipolla, laqual nasce in diuersi luoghi, cõ le foglia simili al Giglio bianco. Si eleggerà la biãca, e quella cauata dalla terra accompagnerà insieme, di sapor dolce, acuto, & amaro con le sue lamine lustre, e risplendenti, colte di paesi liberi appresso Piperno, e per cauarne il sugo si porrà a cuocere nel forno, auuolta nella pasta fatta di farina come, è subito cotta, pestarla in mortaio di pietra estraendone il sugo.

Scordeo è vn'herba nostrale, laqual nasce ne i monti paludosi con foglia piccole ouate, dentate, che spirano alquanto d'odor d'aglio, il fusto quadro, & fior rossigno, si eleggerà colto fiorito, & le sue cime.

Scoria d'argẽto dagl'artefici delle fucine chiamato Loppa, dellaquale ve n'è grã copia nelle fucine su'l Trẽtino, doue si colano le miniere d'argẽto, & è simile ad vn smalto artificiale fatto di vetro di diuersi colori secõdo la minera dell'argẽto, ma per il più è negra con belle vene d'azurro, e di verde.

Scorpioni terrestri, sono conosciuti communemẽte, e nell'anticaglia abbõdanti, piccoli di corpo, e longo, con coda, con quattro

zampe di ciascheduna parte, quasi simili à quelle del Gambaro, e di color nero, colti nella Canicola.

Scurzonera, così detta per hauer proprietà la sua radice, e la sua herba di reprimer'il velenoso morso d'vn'animale chiamato Scurzi, cioè vipere, copiosi sì di tal'animali, come di tal'herba in Catalogna, laqual herba nasce nelle selue, in terreno acquastrigo, produce il gābo alto più d'vna spanna, tōdo, & articolato, nelquale sono le foglia strette, e lunghe, con il fior giallo, che seccandosi si cōuerte in lanuginoso capo, la radice lunga, e grossa, come il pollice della mano bianca di dentro, vestita di negrigna corteccia, tenera, succosa, fragile, e piena di sugo latticinoso, dolce, e piaceuole al gusto.

Sumaco è vn'arbuscello, ilqual nasce in luoghi sassosi, d'altezza doi gomiti, con frondi longhette, rossigne, e dentate, col fior, e frutto racemoso abbondante nella Sabina si eleg. il fior perfettamēte maturo.

Sebesten è vn frutto, che nasce in Soria, & in Egitto, prodotto da vn'albero simile alle prune nostrali, ma alquanto più piccolo, come anco li frutti sono più piccoli delle prune, quali hanno dentro vn nocciolo triangolare; si eleggerà li freschi po'puti.

Sempreuiuo maggiore, che nasce nelli monti, e nelli tetti è vn'herba con le foglia verdi, grasse, carnose, longhe in cima à modo di lingua, e le più basse si distendono per terra, quelle di sopra si conformano insieme à modo di carciofano.

Sempreuiuo minore detto Vermicularia nasce su le muraglie, è vn'herba, che produce il fior giallo le foglie picco'e longhette, sottili, grasse, folte, & li fusti sottili.

Seitarago, ò Lepido, ò Iberide, ò Cardamantica nasce in luoghi non coltiuati è vn'herba alta vn gomito, che hà le foglie, & radiche simili al Nasturtio, ma nel'a primauera sono più verdi, generandosi il fior di color di latte.

Sena chiamata da Persiani Abahemer è vn'herba, laqual produce le foglia quasi oliuari, grassette, il fusto alto vn gomito con molti ramoscelli, il fior giallo quasi simile à quel del Caolo, col linee rosseggianti li suoi follicoli piatti, nelliquali è il seme che verdeggia si eleggerà la nuoua, di color verde, di foglia intiere, purgate dalli suoi fusti, e di quella, che si porta d'Alessandria.

Senapa è vn'herba coltiuata, laquale hà le foglia simili à quelle delle Rape, il seme tondo rosso di fuora, e verde di dentro, si eleggerà tal seme maturo, e nuouo.

Senecio, ò Erigeto volgarmente chiamato cardoncello, ò spelliciosa nasce per tutto, & in particolare sopra le muraglie antiche, hà li fusti rossigni, le foglie longhe, & intagliate, come quelle della ruchetta, e più aspre, produce i fiori gialli, liquali diuentano poi canuti, e pelosi, e se ne volano via all'aria.

Serpollo herba di due spetie, ortolano, e saluatico. Il coltiuato è d'odore simile alla Maiorana, produce le foglie, e rami simili all'origano, ma alquanto più bianche. Il saluatico nasce tra sassi, cresce alto, fà i rami sottili, legnosi carichi di più longhe foglie, che non sono quelle della ruta più strette, e più dure, i fiori di soaue odore, & al gusto acuti, si eleggerà il saluatico.

Sisembro di Dioscoride da alcuni detto serpollo saluatico, nasce in luoghi incolti, e pianta simile alla menta degli orti, ma con foglia più larghe, e più odorifere: si eleggerà il fiorito.

Seseli Massiliensi volgarmente chiamati siler montano, e vn'herba, ch'hà le foglia simili al finocchio, ma più grasse, l'ombrella simile all'Aneto, il seme quadrato, longo, aspro, di color nereggiante & acuto al gusto: si eleggerà tal seme colto perfettamente maturo, di vaco grosso, vguale, è venuto di fresco.

Serici, cioè seta vergine, e quella chiamata dal volgo Bocci, quali si rassomigliano in forma d'oua di piccioni, generati artificiosamente da i suoi vermi, si eleggerà li perfetti senza macula, di colore grasso, e nuoui, mētre in essi viue il verme, & mondi dal bombagio, ch'hanno fuora à guisa di tela di ragno, ma non dalla seta, & che non habbiano sentito acqua di sorte alcuna, e per ridurli in polue sfilati, ò tagliati in parti minute, messi nel forno lento in vna pignatta nuoua per poco spatio di tempo, e poluerizzarli macinandoli.

Smiruio, ò macerone, nasce ne i colli, & in magri terreni, & è vn'herba, laquale hà le foglia simili à quelle dell'Angelica il fusto concauo, segnato di fuora, lineato con

le fila

le sue ombrelle, del quale si genera il seme lungo, torto con virgole incauate, nere. La radica grossetta, assai grata vsandosi in cibo, si eleggerà il suo seme.

Solatro vsuale, nasce in luoghi freschi, e grassi, e vn'herba non molto grande con foglia grandette, concaue, morbide, li fiori bianchi, il frutto piccolo, tondo, verde, e poi nero, con alcuni acinetti dentro.

Solfo è quello, che naturalmẽte vien cauato dalla sua miniera, creato in pezzi senz'artificio di fuoco, di fuora di colore verdigno, e bertino oscuro, e grasso, & rompendosi risplende come vetro, à modo di lucciole, si eleggerà senza mistura di sassi poluerizzarlo, e separatamente macinarlo.

Sonco, ò Cecerbita, ò Crespigno vsuale si ritroua negli horti, nelle vigne, & in luoghi incolti, è vn'herba con le foglie simili alla Cicorea, ma ruuide, e rossiccie, e spinose, si eleggerà la saluatica.

Sorbo domestico coltiuato nelle possessioni, è vn'albero di trõco dritto, lõgo di rami alti, produce le foglia longhette, ouate, bianche dal reuerso, e dentate, i fiori bianchi, i frutti tondi, aspri, pallidi, che tirano al citrino, con parte di rossezza: si eleggerà tal frutto di coglierlo acerbo, & ridurlo in fette, e seccarlo.

Spargula, cioè Aparine, è vn'herba, che nasce appresso le fratte, cresce, con piccòli rami, aspri, e quadrati, hà le sue foglia compartite per interualli intorno al fusto à modo di rota, produce il fior bianco & seme tondo, duro, bianco, concauo, laqual herba è sì ruuida, che s'attacca alli panni.

Spermateci, ò Sperma di Balena, ò Ambracane, ò Ambra odorifera, che cosa sia, varij sono li pareri degli Scrittori. Alcuni dicono, che nasca nel mare, nel modo che nascono i fonghi, e poi dall'agitatione dell'onde, si spicchi dal fondo, e si conduca alle riue. Altri essere lo sperma della Balena. Altri vn'escremento d'vna bestia marina, ouero schiuma di mare. Altri vna spetie di bitume, che scaturisce nelle profonde parti dell'Oceano, e questa opinione è la più cõmune, qual dicono esser veneno di certi pesci grandissimi chiamati Ceto d'Ambra, ò Azel, che magnata da loro morono, & gettati al lito del mare, e ritrouati da Pescatori, apertogli il vẽtre cauano l'Ambra, e dicono essere la migliore quella, che si ritroua nel filo della schiena. Ma il caso nostro è di far elettione della perfetta, laquale è di due spetie. Vna è la nera, che val pochi denari, che serue per profumieri, l'altra è grisia, che serue alli medicamẽti: si eleggerà tal'Ambra grisia quella, ch'è senza alcuna vnione, di bruttura, di color cineritio, poteggiata, alquanto bianchiccia, leggiera, grassa di buonissimo odore, e quãdo si vorrà poluerizzare, si ridurrà in parti minute, e posta à macinarla accõpagnata con vna particella di quelle spetie del medicamento ch'occorre, con hauer prima onto il mortarino con due mandole.

Spodio si fà in Cipro nelle fornaci del rame, che ricocendo la Cadmia parte di essa si forma in spodio, ma in luoco suo si ricorre al sostituto dall'Antidotario.

Squama di rame è quella parte trita che casca mentre gl'artefici martellano li vasi di rame: eleggasi la preparata in porfido.

Stafizagria abbondante in puglia, & in Calabria è vn'herba coltiuata con le foglie simili alla Lambrusca, ma intagliate, li suoi fusti dritti, teneri, e neri, li follicoli verdi dentro i quali è il seme triangolare, ruuido di color nero, e di dentro bianco. Eleggasi tal seme colto maturo.

Steccade, ò sticados è vn'herba, che produce ramuscelli con le foglie longhette, il fior'hà forma d'vna spica ouata. Eleggasi quella di Venetia portata d'Arabia di sapor'amaro, & acuto, di color cineritio.

Schinco, ò stinco marino è vn'animale, ilquale hà il corpo lunghetto, alto alquanto nel dosso, il vẽtre ricoperto di minute squame, di color, che nel biãco gialleggia con la coda lunga, come quella della lucerta, ma più corta, cõ vna linea come di color bigio, laquale tira dalla testa per il dosso fin'alla coda, con i piedi simili alle Lucerte, e sono maggiori d'esse lucerte: l'ottimo è quello, che vien dal mar rosso, dal Nilo d'Egitto, si eleggerà il fresco, grosso & non polueroso.

Strathiote ò Mille foglio nasce ne i campi aspri longo le vie, è vn'herba alta vn palmo, ma le foglie son maggiori, & s'assimigliano alle penne dell'vccellini, breue molto, e nel nascimento intagliate, rassimigliãdosi di più al Cimino saluatico massime nella ruuidezza, e breuità loro, sono però

più breui, ma l'ombrella più densa più piena, e nella sommità del fusto sottili fistuchi, da i quali si forma l'ombrella come d'Aneto, co i fiori piccoli, e bianchi.

Storace è vn liquor congelato chiamato storace calamita, laqual cõgiuntione di nome calamita deriua, perche già si soleua portar da Panfilia dentro li cannelli di canne, acciò si conserui in essa la sua virtù. Ilqual liquor vien generato in diuerse parti d'vn'albero simil'al melo cotogno, ma hà le foglie minori, li fiori biãchi simili all'Arancio. Si eleggerà quella, che vien da Venetia portata da Soria in lacrima, di color rossigno, flaua, grossa, raggiosa, riseruando in se la bontà del suo odore, con render liquor come il mele. Liquefacendola à bagno maria, laqual si vsa ancora per Storace rossa, altrimente chiamata Cotzumbri.

Storace liquida, la commune opinione dice esser lo Statte della Mirra, laqual afferiscono esser vn liquore molto grato d'odore, ma perche vien fabricata da gente barbara, quella che si puote hauere, e che s'vsa, è vn liquore di dispiaceuole odore, e di color bertinaccio oscuro.

Stommonio volgarmente chiamato Acciaro, ilquale vien da Brescia, non è altro, che la parte più perfetta cauata con arte dal ferro, ilqual ferro si fabbrica di vn minerale detto vena di ferro, abbondante nell'Isole dell'Elba, eleggasi l'acciaro di verghe pure, nõ crespato, nõ scaglioso, facile à rompersi, e nella sua spezzatura non mostri brutta, & si prepara come si è detto nell'Antidotario, & anco si prepara cõ più facilità, infocando benissimo vna verga del detto acciaro, & poi si accostarà la sua estremità in vn pezzo di solfo in cannella; perche facendosi più volte in questa maniera, si dissoluerà il detto acciaro, con osseruanza di farlo cadere in vaso di aceto, & poi si macinarà nel porfido con vna portione di aceto.

Succino, ouero Charabe, altramẽte chiamata Ambragialla, è vn bitume, che vien generato nel mare della Prusia, e di tre spetie, di color bianco, giallo, e l'altro scuro: il bianco si dice esser il più perfetto, ma in queste parti non comparisce. Si eleggerà il giallo trasparente, e prepararlo in porfido.

Tamarigio, è vn'albero, che nasce appresso le paludi, & acque, che non corrono, hà le foglie quasi simili alla Sauina, ma non spinose, il fior moscoso.

Tamarindi sono detti da molti Dattoli acetosi, e frutto di Palma saluatica Indiano, di forma arcata dentro vn nocciolo simile al Lupino, di color flauo, si eleggeranno li neri, lucidi, teneri, mescbiati con certi fili, come radichette, freschi, grassi, e di sapor dolce, acetosi.

Tartaro è vna raggia generata dal vino dentro li vasi, doue si conserua esso vino, & attaccato alle doghe d'esso vaso, si eleggerà quella generata dal vino più perfetto, che sia, greue, densa, lustra, bianca, & non ritenga in essa parte niuna di feccia, e poluerizzarla separatamente.

Therebinto è vn'albero, ilquale fà le foglie simili al Frassino, ma non così longhe, ma più grosse, e più ramose, li fiori come l'Oliuo, ma rossigni, da i quali nascono i frutti in grapoli, li vacbi d'esso sono maggiori di quelli di Ginepro, ma rosseggianti, e raggiosi, il liquore distilla dal tronco, come dagl'alberi rasiniferi, simile a quelli del Larice, ma di corpo più duro, e più odorifero, si eleggerà tal liquor bianco, di splendor citrino, odorifero, liscio, qual vien di Cipro propriamente chiamato Theribinto.

Therebẽtina cõmune vsual'è vn liquore, che vien generato da vn'albero chiamato Larice nel paese di Trẽtino, ilqual albero è di statura grãde, simile al cipresso, cõ foglia capillari, produce i suoi rami di grado in grado all'intorno del trõco, le fronde spesse intorno a'ramuscelli, longhe, tenere, molli, capillose, e più strette di quelle del Pino, di color verde, il frutto simile alle noci, che produce il cipresso, e d'odor nõ ingrato, ma molto più odoriferi sono li suoi fiori, e vaghissimi da veder, di color purpureo. Si eleggerà tal liquor chiaro, puro, e bianco.

Thimo nasce in terreni magri, e sassosi, è vn'herba sarmẽtosa, circõdata da molte minute, strette, e sottili foglie, nelle cime piccioli bottõcini, pieni di purpurei fiori, laqual piãta, è la madre dell'Epittimo, sopra laqual nasce, si eleggerà colto, e perfettam. fiorito.

Thlaspi, è vn'herba, laqual nasce nelle vie, e nelle siepi, generãdo le foglie strette, e lõghe vn dito, voltate a terra, grassette, & intagliate in cima, il fusto sottile, longo due spanne, il frutto simile a quello delle Lenticchie,

chie,con ſeme dentro ſimile al Naſturtio,ſi elegg. tal ſeme roſseggiãte,e di ſapor'acuto.

Thelefio, ò Faua graſſa, naſce in luoghi coltiuati,maſſime tra le viti la Primauera,e vn'herba ſimile alla portulaca, ſi nelle foglie,come ne' fuſti in ogni nodo,e due concauità, d'onde procedon le foglie, produce alle radice hor ſei, & hor ſette fuſti pieni di foglie, di color celeſtino, graſſe, viſcoſe, & carnoſe, col fior hor giallo,hor bianco.

Tormentilla è vna piccola herba, laqual produce le foglie più piccole del Pentafilo, ma con ſette intagli per intorno,la radica corta, e ſerrata in ſe ſteſſa con nodi,roſſa,e conſtrettiua, i ſuoi gamboncelli ſottili, roſſigni, con i fiori gialli,ſi eleggerà tal radica colta nelle montagne vicino all'Arietine nella Primauera.

Toſſilagine chiamata volgarmente Farfara,ò Farfarella è vn'herba, che naſce lõgo li riui dell'acque,& in luoghi cretoſi,generando le foglie ſimili all'Edera, verſo la terra bianche,e di ſopra verdeggianti in più cãtoni per l'intorno, col fior giallo,cõ radiche ſottili,e bianche, eleggaſi le foglie colte nella Primauera, e le radiche nell'Autũno.

Tragacanta è vna pianta ſpinoſa,con fermi,e baſſi rami, con foglie ſimili al Roſmarino,dallaquale ſi raccoglie vn liquor cõgelato,chiamato Gomma dragãti,laqual viene dl Candia de' Greci,ſi eleggerà tal gomma bianca,pura,traſparente,liſcia, minuta, & alquanto dolce, poluerizzata, ſeparatamente peſta,& lungamente macinandola.

Tribolo acquatico marino,naſce ne i laghi, e nel mare, è vn'herba con foglie rotondette,groſſe, neruoſe,all'intorno dentate,con molti longhi,e groſſi pedicozzi,il gãbo groſſo, e ramoſo, il frutto nero, e groſſo come caſtagne, ma triãgolare con tre punte, dalquale hà acquiſtato il nome la ſcorza è cartilaginoſa, e la polpa di dentro bianca, al guſto ſimile alle Caſtagne, ilqual frutto dal volgo viẽ chiamato Caſtagne aquatiche eleggaſi li freſchi,polputi,e pieni d'humori.

Trifoglio acetoſo, altrimente chiamato Alleluia,naſce per il più in luoghi ombroſi,e coperti dal Sole, è vn'herba con più gamboncelli ſottili,tondi,e piccoli,nella ſommità de' quali ſono in ciaſcuno tre foglie in forma di cuore, voltate verſo il picciolo à modo di cappelletto, tenero, & acetoſo al guſto,col fior bianco,diuiſo à modo di ſtella in cinque parti.

Turbit è vna radica d'vna pianta con foglia ſimili à quelle della Ferula, ma minore,ſe ne troua del bianco, del nero,e del cineritio ilqual Turbit viẽ da Leuante, e quei colori,che ſi vedono,non ſono già naturali, ma acquiſtati accidentalmente per vecchiezza, ò per humidità preſa dall'aria, che li corrompe,e li fà diuentar neri per portarſi così da lontano, ò per fortuna di mare per hauer'acquiſtato humidità dall'acqua marina:ſi eleggerà il bianco,voto,gommoſo,facile à romperſi,che non faccia fili,greue,nõ molto groſſo, cõ ſcorza piana, di colore arundinoſo cineritio, & auanti che ſia meſſo à poluerizare tagliarlo minutamẽte.

Verbaſco,ò Taſſo barbaſſo naſce nelle campagne, in terreni aſciutti, è vn'herba molto nota, hà le foglie longhette,bianche, peloſe, groſse, con vn fuſto alto, con fiori gialli,pallidi,il ſeme nero, e la radica longa.

Vincetoſſico è vn'herba,che dalle radice fuori produce aſsai gambi verdi, & arrendeuoli,intorno à i quali ſono le foglie poſte à due à due, diſtanti, di pari interualli, fà i fiori piccoli, e ſottili, che nel pallido biancheggiano, da i quali naſcono alcune Silique picciole, piramidali, & acute, piene di certe lanugini, frà lequali è il ſeme, hà copioſiſſime radiche bianche,& ſottili, lequali ſi diffondono attorno alla pianta, ma non però odorate, ſe bene al guſto dolcette, naſce con fronde laurine, ma nella cima ſono più appuntate, & ritrouanſi ne i monti, e ne i colli,& in altri luoghi aridi, e ſaſsoſi, ſi eleggerà la ſua radica.

Vino maluatico, ò maluagia di Candia, viene da Venetia,ſi eleggerà la vecchia,immutabile, di color d'oro, di ſapor ſoaue, amabile,& aromatico.

Viole mãmole, naſcono in luoghi aſpri, longo le ſiepe,e vn fiore aſsai noto,generato da vn'herba piccola, di foglia picciole, tonde, colche per terra chiamata madre di viole,ilqual fior è piccolino,di poche foglie, gentili, pendenti da vn longo fuſticello, di ſoaue odore, di color paonazzo,ſi eleggerà tal fior colto,non ſtrafatto,acciò la ſua virtù non ſia riſoluta dal Sole, nè dall'acqua, e ſecche preſto al Sole.

Vipere ſono ſerpenti noti, con la teſta ſchiac-

schiacciata, larga, il collo lungo, e sottile più de' maschi, il ventre più longo, e più largo, la coda distesa, & vanno quietamente, e nell'andar muouono più le parti di dietro, vicino a la coda, si eleggerà le femine di color rossigno, con gl'occhi rosseggianti. e quelle d'aspetto intrepido, e più fiere, prese di fresco del mese di Maggio, e lontano dal Mare.

Vischio, ò Pania si fà di certi acini generati da vna pianta, che hà le foglie simili al Busso, quali acini lauati che sono, si cuocono nell'acqua, & si riducono in forma di pasta viscosa. Li quali acini sono generati da vna pianta, laquale stà inuolta, & attaccata negl'alberi della Quercia, chiamato legno, visco quercino. Il vischio s'eleggerà nouo, fresco, di dentro di color di porro, è di fuora rossigno, & che non habbia dell'aspro, nè del semmoloso, il legno eleggasi fresco, i rami mediocri, non molto vecchi, nè molto giouani.

Vitice, volgarmente chiamato Agno casto è vn'albero, che nasce in luoghi aspri, incolti appresso le riue de' fiumi renosi, hà li rami longhi, difficili à rompersi, le fronde simili à quelle dell'oliuo, ma più tenere, è di due spetie, maggiore, e minore. Il minor'è di fior bianco, purpureggiante, col seme simile al pepe, di color bianco. Il maggiore, del tutto purpureo, col seme simile al pepe di color nero, si eleggerà il seme del minore.

Vua passa vsuale, ò Passule sono di tre spetie, vna chiamata Passarina di Leuante laqual vien da Grecia di color nero, di vaco piccolo senz'acini: l'altra passarina nostrale, laqual viene dalla Sabina, di color rosso, similmente senz'acini: l'altra chiamata Zibibo, laquale vien da Lipari, del Regno di Napoli in grappoli di vachi grandi, polputi, con acini, eleggasi di tutte le spetie venute di nuouo, grasse, sincere, di buon sapore, & secche conditionatamente.

Zedoaria, viene da Sini, populi vltimi dell'India: sono radiche tonde, e longhe di sapor simili al Zenzero, eleggasi le radiche ferme, piene, dense, e non tarlate.

Zucche, ò Cocozze è vn frutto assai noto, d'vn'herba che và serpendo per terra, con più, e longhi rami, con foglie grandi & aspri col gambo, e ramo voto, e ruuido, il qual frutto è di diuerse forme, ma per il bisogno nostro s'eleggerà la longa, e del suo seme, il molto ben maturo, e mondo.

Zuccaro si fà d'vn liquor, che si caua d'vna pianta chiamata cannamele, laquale nasce in diuerse parti, sì in Italia, come fuora, si eleggerà quello chiamato Zuccaro di medera della prima sorte, & il più bianco.

Zuzumbet, qual sia il vero, è tenuto in qualche dubbio, ma da alcuni s'hà per vna specie di Zedoaria tonda, ò longa ancora, simile al Cipero.

Bulbo eriofaro Orientale, è vn'herba di fusto alto vna spanna, di fronde simili à quelle della scilla, ma assai più piccole, e la radice cipollline, ma per mancamento di essa si ricorrerà al Bulbo bottioride nostrale, quale abbondante nasce in prati, vicino al Vatic. facendo il fusto alto vna spanna, sottile, liscia, e verde di colore, con la chioma da mezzo il fusto in sù piena di fiori di color celeste, il seme tondo rossetto, le frondi, e radice cipollina: si eleggerà il suo seme perfettamente maturo.

Parthenio, ò matricaria è vn'herba, che nasce negli horti, di frondi vguali simili al Coriandro, con fiori di dentro gialli, e di fuora bianchi, e pianta di dispiaceuole odore, e di amaro gusto: si eleggerà colta fiorita.

Periclemeno, ò matreselua, la sua pianta cresce semplicemente, con fronde bianchiccie, di figura hederacea, produce il fior bianco tendente al citrino, di odor grato, nasce nelle siepi auuiluppate alle piante, che gli sono propinque, eleggasi le frondi, e fiori.

Melo albero abbondante nelle possessioni, e di diuerse spetie, solo si dirà del frutto delle più necessarie, & è il melo appio di forma piccolo, di color giallo, d'odor soaue, e di sapor dolce, e soaue; l'altro nominato melo ruzzo, di grandezza mediocre alquanto longo, di scorza ruuida nerigna di sapor'agro, e grato: si eleggeranno di ambedue colte perfettamente mature, e di possessioni montuose e sposte al Sole.

Piombo nostro vsuale, è vn metallo ilquale si porta à noi d'Inghilterra eletto il duro, e auanti messo in opera, purgato con hauerlo fuso.

NVO-

NVOVA AGGIVNTA DI RICETTE.

Receptæ quorumdam Medicamentorum ab Excellentissimo Collegio Romano in nouo Antidotario additæ.

Confectio de Hyacintho ex Collegij Archiatrorum Romanorum descriptione.

Recipe Hyacinthorum Orient. dr. 1. & Semis, Smaragdorum, Zaffirorum, Topatiorum, Margaritarum præpar. Rubinorum, an. scrup. duos, Granatorum Cornu Cerui vsti, Ossis de Corde Cerui, Corall. rubr. Corall. alb. verorum. Zedoariæ, drach. vnam, Ligni Aloes, drach. duas, & semis, Lapid. Bezaar. Orien. drac. vnam Boli Arm. Orient. Terræ sigill. an. drach. vnam, Sand. citrini, drac. quinque, Succi Rutæ, Capr. drac. vnam, & semis, Contrahyervæ, Tormentillæ, Rosf. rubr. Sem. Acetosæ, an. drachm. duas, Sem. Portul. Sem. Citri. Echion, Croci, scrup. 1. Fol. auri n. xxx. Ambr. gris. an. gr. v. Moschi. M. & cum Syrup. de Acid. Citri, F. Electuarium s. a.

Ricette di alcuni Medicamenti aggiunti al nuouo Antidotario dall'Eccellentiss. Collegio Romano.

A far la Confettione di Giacinto della descrittione del Collegio de' Medici Romani.

Piglia Giacinti Orientali dramme vna, e mezza, Smeraldi, Zaffiri, Topatij, Margarite preparate, Rubini, Granate, corno di Ceruo abbruciato, ossa di cuor di Ceruo, Corallo rosso, Corallo bianco vero, di ciascheduno scropoli due, Zedoaria drãme vna, Legno Aloè dramme due, e mezzo, Pietra di Belzuarro Orientale dramme vna, Bolo Armeno Orientale, Terra sigillata di ciascheduno dramma vna. Sandalo Cedrino drãme cinque, Sugo di Ruta Capraria dramme vna, e mezza, Contrabierua, Termentilla, Rose rosse, Semi d'Acetosa, di Porcacchia, di Cedro, d'Echion, di ciascheduno dramme due, Zaffarano scropoli vno, Fogli d'oro numero trenta, Ambra grisa, Mosco di ciascheduno grani cinque, mischia, e con siroppo di Agro di Cedro si faccia elettuario secondo l'arte.

Electuarium Alexandrinum.

Recipe Polipodij, quercini rec. & mundatis, vnc. 4. Fol. Sen. Orient. Rad. Altheæ recentis interiori medulla exempta diligenter, & extra optimè rasæ à tenuiori illa pellicula, an. vnc. 2.

Coquantur s. a. in aq. com. in vase terreo vitriato, cùm cocta omnia fuerint exprimãtur, & in liquore, qui exprimitur, immitte vuarum maiorum, quas vocãt Zibibo cum maluatico vino lotarum, & à granulis purgatarum, & per setaceum transmiss. lib. 55. Sacchari fini, vnc. 11. Denuo omnia simul coquantur quousq; Diacitonij consistentiã accipiant.

Elettuario Alessandrino.

Piglia Polipodio quercino fresco, e mondato once 4. foglie di Sena Orientale, radiche d'Altea fresca cauatane diligẽtemente la medolla di dẽtro, e di fuori ottimamente rasa da quella sotile pellicicola, di ciascheduno once due. Si cuochino in acqua commune, in vn vaso di terra vetriato; quando ogni cosa sarà cotta, si sprema, e nel liquore, che si caua, si mette del Zebibo lauato con maluagia, e purgato dagli Acini, e passato per setaccio, libre 55. Di Zucchero fino once 11. di nuouo ogni cosa insieme si cuoca fin tãto, che prenda consistenza à modo di Cotognata.

Syrupus Domini Augustini, qui è multis descriptionibus, selectior censetur.

Recipe Polipodij non omnino sicci, l. 1. Comæ fumariæ, Lupi salictarij, an. vnc. 1. s. Corticc. Mirobolanorum citrearum Rhabarbari, foliorum Senę, Epithimi, an. vnc. 1. Florum Borraginis, Buglossi, Violarum, Foliorũ Camæpitheos, an. vnc. s. Glycyrrhizæ, Passularum, exacinatarum, an. drach. 3. Succorum Fumariæ, Lupi salictarij, an. lib. 2. Sacchari, lib. 4. Aquæ fontanæ, lib. duodecim.

Trita,

Trita, seu fracta, aut etiam incisa, vt conuenit omnia infunduntur, & macerantur vigintiquatuor horis in aqua optima semel feruenti: macerata coquuntur, donec colati validissimè expressi supersint ferè lib. quinque, quæ paulatim inspergantur Syruppo, qui ex puris succis Sacchrao albo conficitur, iam ad perfectam consistentiā tendēte.

Siroppo del Sig. Agostino, che frà molte descrittioni, è stimato migliore.

PIglia Polipodio non del tutto secco, libre vna, Cime di Fumosterra, & di Lupoli di ciascheduno vn'oncia, & mezza, Scorze di Mirabolani citrini, Riobarbaro, foglie di Sena, Epithimo di ciascheduno oncie vna, fiori di Borragine, di Buglossa, di Viole, foglie di Camepiteos, di ciascheduno once cinque, Regolitia, Passule senz'acini, di ciascheduno dramme tre, Sughi, di Fumaria, di Lupo Salittario, di ciascheduno lib. due, Zucchero lib. quattro, Acqua di fontana lib. 12.

Triti, ouero franti, ò tagliati, come si richiede, tutti si ammollano, e macerano per ventiquattro hore in buon'acqua, ch'habbia bollito per una uolta, macerati si cuochino fin tanto, che colati, e fortemente spremuti ne auanzino quasi cinque libre le quali à poco à poco si asperghino nel Siroppo, che de' puri sughi con Zucchero bianco si compone, mentre già stà per hauer consistenza.

Aqua Scordij composita Petri Salij.

REcipe Succi Galegæ, idest, Rutæ Caprariæ, Succi Acetosæ, Scordij, Citri, an. libr. 1. Theriacæ optimæ, vnc. vnam.

Misce omnia simul, & macerentur in aqua tepida, postea in duplici vase distillentur, & aqua ad vsum reponatur.

Acqua di Scordio composta da Pietro Salio.

PIglia Sughi di Ruta capraria, di Acetosa, di Scordio, di cedro, di ciascheduno lib. una, Theriaca ottima, once una.

Mescola ogni cosa insieme, e si maceri in acqua tepida, poi in doppio uaso, si distilli, e l'acqua per uso si riponga.

Vnguentum de Plumbo.

REcipe Plumbi vsti, Lithargyrij, an. vnc. quinque, Cerusæ, Antimonij, an. vnc. duas, Olei Rosati, lib. duas, Ceræ albæ, vnc. octo. Liquefacienda liquefiant, & cum mineralibus in mortario plumbeo, pistello plumbeo, conuenienti spatio agitantur, & fit vnguentum.

Vnguento di Piombo.

PIglia Piombo abbruciato, Litargirio, di ciascheduno once cinque, cerusa, Antimonio, di ciascheduno once due, Olio Rosato, lib. due, cera bianca, once otto.

Tutte le cose da liquefarsi si liquefaccino, e co' Minerali in mortaro di piombo, con pestello parimente di piombo per giusto, e proportionato spatio, si rimenano, e se ne fà unguento.

Vnguentum de Mucillaginibus.

REcipe Ol. Liliorum alborum, Irini, Violati, Camæmellini, an. vnc. sex Mucillag. semis Lini, Citoniorum, Fœnu Græci, Rad. Altheę, an. vnc. quatuor, Pinguedinis Anatis, Gallinæ, an. vncias quinque, Ceræ albæ, libram vnam. Misce, fiat vnguentum ex arte.

Vnguento di Mucellaggini.

PRendi olio di Giglio bianco, Irino, Violato, e di camomilla di ciascheduno oncie sei Mucellaggini di seme di Lino, di cotogni, e di fien Greco, di Radica di Altea di ciascheduna onc. 4. Grassi di Anatra, di Gallina, di ciascheduno onc. 5. cera bianca li. una.

Mescola, e si faccia unguento secōdo l'arte.

Ceratum capitale Montagnana.

REcipe Laudani, Gummi elemi, Sandarachę, Olibani, Stiracis liquidæ, & siccæ, idest Stiracis calamitæ, Resinæ, an. part. æquales.

Misce, & fiat Ceratum, quod si fortius facere velis, adde Mirrhæ tantumdem, hoc est partem æqualem.

Ceroto capitale del Montagnana.

PIglia Laudano, Gomma Elemi, Sandaraca, Olibano, Storace Calamita, Resina, di ciascheduno parti equali.

Mescola, e si faccia Ceroto, che se lo vuoi fare più gagliardo, aggiungi altrettanto di Mirrha, cioè parte eguale.

Ceratum sacrum, seu Diadictamum Galeni.

REcipe Olei veteris, lib. duas, & semis, lithargyrij, libram vnam, & vncias semis, Aeruginis, vnc. vnam, Squamæ Aeris,

drachm.sex,Colophoniæ,vnc.sex & drach. duas,pollinis Thuris,vnciam vnam, & semis,Ammoniaci,vnc. duas, aeris vsti, vnc. vnam,Diphrigis,Gentianæ, an. drach. sex. Propoleos, Aloes. an. vnc. vnam Galbani, vnc. vnam,& semis, aristolochiæ rotundæ, Dictami Cretensis,an. vnc. vnam,& drac. duas,Ceræ,drach. vigintiquinque.

Confice in hunc modum. Lithargirium cum oleo mixtum coque tantisper, dum probè coierint, cõtinenter agitando, & additis Aerugine,& Squamma aeris ferueant aliquãtulum, exime ab igne, & dum adhuc bulliunt, immitte Resinam, & Ammoniacum,in aceto dissoluta, & eò vsque mouebis, donec deferbuerit; tùm Ceram,& Aes vstum immitte; Rursus coquantur igne, & cum non inficient manus eximè, & adde reliqua tenuissimè trita, probe moueto, & confice Magdaleones.

Ceroto Sacro,ouero Diadittamo di Galeno.

Piglia Olio vecchio li. due,e mezza,Litargirio lib.vna, & oncia mezza, Verderame oncie vna, Scaglia di rame dramme sei, Colofonia onc.sei,dramme due, Pollino d'Incenso onc. vna,e mezza, Ammoniaco oncie due, Rame abbruciato, once vna, Difrige, Gentiana di ciascheduno dramme sei,Propolios, Aloè di ciascheduno oncie vna,e mezzo, Aristolochia tonda, Dittamo di Creta, di ciascheduno once vna, e dramme due, Cera dramme venticinque.

Fà in questo modo.Cuoci il Litargirio meschiato con l'olio tanto, che ben s'vnischino; indi rimena,& aggiungi il Verderame,e la scaglia di Rame,bollino alquanto, leuali dal fuoco,e mentre ancor bollono, metteui dentro Rasina, & Ammoniaco disciolti in Aceto, fin tanto li menerai, che si raffreddino. Poi mettiui dentro la Cera, e'l Rame abbruciato. Di nuouo si cuochino al fuoco, e quando non imbrattino le mani,cauali, & aggiungi le altre cose minutamente trite, maneggiali bene,e fanne Maddaleoni.

Ceratum de Ranis cum Mercurio, Ioannis de Vigo.

Recipe Olei Chamæmelini,Anetini,de Spica,de Lilio, an.vnc. duas,de Croco,vnc. vnam,pinguedinis Porcinæ, li.vnã, pinguedinis Vituli, lib. semis, Euphorbij, drach. quinque, Thuris,drach.decem,Olei laurini, vnc.vnam,& semis, pinguedinis viperæ, vnc. duas, & semis, ranarum viuentium, nu.sex, lumbricorũ lotorum cum vino,vnc.tres,& semis,Succi radicum Ebuli, & Enul. an. vnc. duas,Schęnanthi,Sthecados, Matricariæ, an. manip. vnum, Vini odoriferi, lib.2.

Bulliant omnia simul ad Vini consumptionem,deinde colentur, cui colaturæ addantur: Lithargirij aurei lib.vna, Terebintinæ clara vnc. duæ, & cum cera alba sufficienti ad ignem fiat ceratum ad modum Sparadrappi, addendo in fine cocturæ Styracis liquidæ vnc. vnam,& semis. Deinde auferatur ab igne, baculo agitando, donec tepidum fuerit, postmodum addantur Argenti viui saliua extincti vnc. quatuor, iterum baculo agitando, donec argentum viuum optimè incorporetur.

Ceroto di Rane con Mercurio di Giouan de Vgo.

Prendi Oglio di Camomilla,d'Aneto, di Spiga,di Giglio,di ciascheduno once due, di Zaffarano once vna, grasso di porco lib.1. di Vitello mezza libra,Euforbio dr. cinque, Incẽso dr.dieci,olio Laurino onc.vna,& mezza, Grasso di Vipera once due,e mezza,Rane viue numero sei,Lumbrichi lauati col vino once tre,e mezza. Sughi di radiche d'Ebulo, e di Enula. di ciascheduno once due,Schenanto,Stecado,Madrigara di ciascheduno manipolo vno. Vino odorifero lib.2.

Bollano tutte queste cose insieme, fin che si consumi il Vino;poi si colino,alla cui colatura si aggiunga Litargirio d'oro lib. una, Terebinto chiaro once due e conCera bianca sofficiente al fuoco si faccia Cero o al modo di Sparadrappo; aggiungẽdo in fine della cottura,Storace liquida once una,e mezza. Dapoi si leui dal fuoco co'l bastone, rimenando, fin che sia tepido. Indi aggiungerassi Argento viuo estinto nella Saliua once quattro, di nuouo col bastone rimenando, fin che l'Argento viuo ottimamente s'incorpori.

Oleum de Scorpionibus contra venena Matthioli, mense Maij conficiendum.

Recipe Olei communis centum annorum,sin minus sui temporis vetustissimi,libr.tres,Fol.Hyperici virentis,manip. tres,Oleum in vas vitreũ duplæ à contento capacitatis imponatur,inde Hyper. aliquãtulum

tulum antea con vsum infundatur, deinde vas cera, & membrana obturetur, & medium in tenuissimam arenam condatur loco, vbi tota die insolari possit, atque ibi sinatur ad decimum, aut duodecim im vsque diem, quo exacto tempore mergatur vas, in calentis aquę balneo ad vigintiquatuor horas; mox oleum ad herba exprimatur. Hoc facto sumatur Hyperici, Chamedrios, Cardui benedicti; singulorum manipulos; quæ omnia prius diligenter contusa oleo admisceantur, ac subinde vas in prædictum mergatur balneum tribus continuis diebus, extrahatur deindè, & ab incoctis herbis exprimatur; post hæc accipiantur florum Hyperici manip. tres, qui à caulibus probè repurgati, & contusi in prædictum oleum infundātur, ac in idem balneum per triduum reponatur. Post id tempus eximantur, & vt prius exprimantur, idem fiat ter, aut quater vsq; dum oleum sanguineum colorem referat. His peractis sumatur hypericū, quod iam defloruerit, & ab eius cacumine grana illa viridia exacerpantur, quę hordeaceis granis similia deprehendūtur, in quibus semen continetur. Ex ijs itaque tres confertim manipuli decerpantur, qui postea tusi, & vino maraco albo aliquantulum perfusi, in oleum prædictum infundantur, & cum eodem vitro in arena sepulto octo diebus continuis insolentur; quo tempore transacto, tridui spatio in balneum immittantur, percolentur, & modo prædicto exprimantur. Tertio, aut quarto similiter dictum semē in oleo macerari debet, donec in obscuri sanguinis colorem repræsentet. Ad hæc sumatur. Scordij recētis, Calaminthæ, Centauri minoris, Cardui benedicti, Verbenæ, Dictami Cretensis, singu'. manip. semis. Tundantur omnia, mergantur in oleū prędictum, & vas in balneum, iterum imponatur, per biduum continuum, dehinc colentur, & exprimantur vt supra. Postea sumantur Zedoariæ, Radicum Dictami albi, Gentianæ, Tormentillæ, Aristolochiæ rotundæ singul. drach. tres, Scordij, manip. Tundantur item omnia, infundantur, & immittantur in balneum, ibiq; permaneant tribus diebus continuis, colentur deindè, & exprimantur. Infundantur denuò, Styracis calamitæ, laseris cuiusque drach. sex. Baccarum iuniperi, drach. quatuor, Melanthij, drach. duę, Cassię odoratæ (Cinnamomum officinæ vocant,) drach. nouem, iunci odorati, Cyperi, an. drac. vnam, & sem. Santalorum alborum, vnc. semis. Tundantur omnia, vt pluries de alijs dictum est, & in idem oleum infundantur, & per triduum continuum in balneo macerentur, demùm colentur, & exprimantur modo, quo ante dictum est. Postremò adsint oportet trecēti. Scorpiones viui, diebus Canicularibus collecti. Ij in vase vitreo conclusi cineribus calidis superponantur, & cum eos præ calore sudare, atque irasci constet, omne iam dictum oleum superinijciatur, sed aduertendū est, nè adeò feruēs sit, vt vas disrumpat, obturato statim vasis ore in balneo tribus continuis contineatur, deinde coletur, & exprimatur. Proiectis interea Scorpionibus rursum in oleum infundantur, Rhabarbari laudatissimi, mirrhæ vsualis, Aloes hepaticæ, an. drac. tres, Nardi Indici, drac. duæ, Croci, drac. vna, Theriacæ, & Mithridati optimi, an. vncia semis, Tundenda terantur mox vltimò, infundantur in oleum, quod per triduum in balneo contineatur, quo facto oleum non amplius percoletur, sed deinceps recondantur, perindè ac Opobalsamum.

Olio di Scorpioni contro Veleni del Matthiolo, da farsi il mese di Maggio.

PRendi olio commune di cento anni, ò il più vecchio, che si possa hauere tre libre. Foglie d'Hiperico fresche manipoli tre. Si ponga l'olio in vn vaso di vetro, di capacità doppia dell'olio, che vi si mette, & poi mettiui l'Hiperico pesto prima alquanto, & doppo si turi il vaso con Cera, & carta pecora, & si pone fino al mezzo in arena sottilissima in luogo, doue possa esser battuto dal Sole tutto il giorno, & vi si lasci fino à dieci, ò dodici giorni, i quali finiti, s'immerga il vaso in bagno di acqua calda per ventiquattro hore, & poi si prema l'olio dall'herba; fatto questo prendasi d'Hiperico, di Chamedrio, di Mentuccia, di Cardo benedetto, di ciascuno vn manipolo, lequali cose tutte prima peste diligentemente si meschiano con l'olio, e doppo il vaso s'immerga nel sudetto bagno per tre giorni continui, si leui poi, & si sprema l'olio dalle sudette herbe; doppo questo si prendano di fiori d'Hi-

ri d'Hiperico tre manipoli, che sieno netti bene da i fusti, & poi pesti, & s'infondono nel predetto olio, ponendolo nello stesso bagno per tre giorni. Doppo questo tempo si leuino uia, & come prima si spremino, & l'istesso si faccia tre, ò quattro uolte fin che l'olio acquisti colore, come di sangue. Fatto questo si pigli Hiperico, che di già sia sfiorito, & dalle sue cime si tolgano quei grani verdi, che apparischano come grani di orzo, ne' quali si contiene il seme; di questo dunque si prendano tre manipoli pieni, i quali pesti, & bagnati alquanto con uino bianco puro s'infondano nel predetto olio, & nello stesso uetro sepolto nell'arena, si lascino stare al Sole otto giorni continui, il qual tempo passato per tre altri giorni si pongano nel bagno, si colino, & si spremino al modo sudetto. Deui poi anche la terza, & la quarta uolta similmente il detto seme macerare nello stesso olio, fin ch'egli diuenga di un colore di sangue oscuro. Inoltre prendasi scordio fresco, Mentuccia, Centaurea minore, Cardo benedetto, Verbena, Dittamo cretico di ciascuno mezzo manipolo, si pestino, ci si infondano nel detto olio, & il uaso di nuouo si riponga nel bagno per due giorni continui, si colino, & si spremino, come sopra, di poi si prēda Zedoaria, Radici di Dittamo bianco, Gentiana, Tormentilla, Aristologia rotonda di ciascuno tre dramme, di scordio un manipolo. Si pesti ogni cosa, s'infonda, & si metta nel bagno, & ui stia per tre giorni intieri, si coli appresso, & si spremi: & s'infondano di nuouo storace Calamita dell'uno, & dell'altro Lasero per ciascuno sei dramme, di Bacche di Ginepro dramme quattro, di Melanthio dramme due, di Cassia odorata, che le botteghe chiamano Cinnamomo, dramme noue, di Giunco odorato, di Cipero per ciascuno una dramma, & mezza, di sandali bianchi mezz'oncia, si pesti il tutto, come l'altre cose, & si infonda nell'olio, & si maceri per tre giorni nel bagno, finalmente si coli, & si sprema, come altre volte si è detto, & al fine è necessario hauer preparati trecēto Scorpioni uiui raccolti ne' giorni Caniculari, li quali posti in vn vaso di vetro, si ponga sopra le cenere calde, & quando si vedranno sudare per il caldo, & adirarsi, vi si getti addosso tutto il sudetto olio; ma è da auertire, che non sia si caldo, che il vaso crepi; turato subito la bocca del vaso, si tenga per tre giorni continui nel bagno, dipoi si coli, & si sprema, & gettati via gli Scorpioni s'infuochino di nuouo nell olio Riobarbaro elettissimo, Mirra vsuale, Aloè hepatica per ciascuno tre dramme. Nardo Indico due dramme, Zaffarano vna dramma, Theriaca, & Mitridate ottimo mezz'oncia per ciascuno. Si pestino le cose da pestarsi, & pongano nell'olio, ilquale si tenga nel bagno per tre giorni, ilche fatto l'olio non si coli più, ma si riponga come vn Balsamo.

Compositio Olei Hispani nuncupati Magistralis inuenti ab Aparice.

REcipe florum Hyperici recentium, vn. octo, Radicum Valerianæ recentis, Cardui sancti recentis, an. vnc. quatuor, Tritici mundi, libram vnam, Vini albi optimi, lib. tres, Olei antiqui lib. tres, Terebinthinæ claræ, lib. duas, Thuris optimè puluerizati, vnc. octo. Accipiantur flores Hyperici, radices Valerianæ, Carduus sanctus, & Frumentum, omnia probè contusa macerentur in vino per tres dies, postea adiungitur oleum, quod reponatur in vase vitreo angustioris optimè obstructi in balneo feruēti per tres dies, deinde fiat expresſio, reponaturque in eodem vase, & in eodem balneo, vase detecto, & ad hoc vt humiditas resoluatur, postea additur Therebinthina, & Thus puluerizatum, quę omnia probè mixta sint, & adhuc relinquatur per spatium sex horarum in balneo, quo peracto reponatur absque alia colatura.

Compositione dell'Olio chiamato alla Spagnuola Magistrale, ritrouato da Aparice.

PIglia fiori d'Hiperico freschi once otto, Radiche di Valeriana fresca, Cardo santo fresco di ciascheduno once quattro, Grano mondo lib. vna, Vino bianco buonissimo lib. tre, oglio vecchio lib. tre, Therebintina chiara lib. due, Incenso ottimamente poluerizzato once otto.

Si prendano i fiori d'Hiperico, le radiche di Valeriana, il Cardo santo, & il Grano: tutte queste cose ben'acciaccate si macerino in vino per tre giorni. Da pos si aggiunge l'olio, ilquale si riponga in vaso di vetro di bocca

bocca angusta ottimamente turato in bagno caldo per tre dì, poi si sprema, e si riponga nell'istesso vaso scoperto, accioche l'humidità n'esca. Poi si aggiunga la Terebinthina, & l'Incenso poluerizzato, lequali cose tutte siano bene mescolate, & si lasciano fin'allo spatio di sei hore nel bagno, ilche fatto si ripongano senz'altro colamento.

Iuleb Gemmatum, quod inter Syrupos recenseri debebat.

RECIPE Elect. de Gemmis, vncias duas, Confect. de Hiacintho. vnc. vnam, & semis, Confect. Alchermes, drach. sex.

Dissolue omnia cum lib. vna, & semis, Aquæ florum Arangiorum, & lib. dimidia, Aquæ rosatæ optimæ, & macerentur in loco calido per horas vigintiquatuor, dehinc destilla in bagno Mariæ, quousque id, quod destillat clarum appareat tunc, Recipe id, quod destillatum est, & in eo dissolue, Elect. de Gemmis, vnciam vnam, Confect. de Hyacintho, drachm. sex, Confect. Alchermes, drach. tres.

Macerentur iterùm omnia per horas totidem in loco calido, & deinde eodem modo destillentur, ac tertiò iterum eodem liquore super eosdem reliquias affuso destilla. Tūc recipe, quod destillatum est, & cum vncijs decem, vel sufficienti quantitate Sacchari albissimi clarifica, & coque ad consistentiam. Iuleb. aromatizando in fine cum granis sex Moschi Orientalis, & granis decem Ambræ optimæ, & seruetur in vase vitreo.

Giulebbe gemmato, che trà Siroppi si dee connumerare.

PIGLIA *Elettuario di Gemme once due, Confettione di Giacinto once vna, & mezza, Confettione d'Alchermes dramme sei, dissolui ogni cosa con libre vna, e mezza d'acqua di fiori di Aranci, e lib. mezza di acqua rosata buonissima, e si macerino in luogo caldo per hore ventiquattro. Poi distilla in bagno Maria fin tanto, che quello, che distilla, apparisca chiaro.*

All'hora piglia quel, ch'è stato distillato, & in esso dissolui d'Elettuario di Gemme once vna, di Confettione di Giacinto dramme sei di Confettione d'Alchermes dramme tre.

Si macerino di nuouo tutte queste cose per altrettāte hore in luogo caldo, e poi nell'istesso modo si distillino, e la terza volta di nuouo messo l'istesso liquore sopra l'istesse reliquie si distilla. Poi piglia ciò, ch'è stato distillato, e con dieci once, ò sofficiente quantità di Zucchero bianchissimo chiarifica, e cuoci à consistenza di Giulebbe, aromatizādo nel fine con sei grani di Mosco Orientale, e dieci grani di Ambra buonissima, e si conserui in vaso di vetro.

Euphorbij preparatio selectior.

EVphorbium subtilissimè puluerizatum in lapide cum sufficienti quantitate olei Amagdalarum dulcium instar colyrij fricatur, & atteritur massa postmodum illa pomo Citrino, vel Cydonio excauato inditur, pastaque panis obuoluitur, ac sic in clibano coquitur; Euphorbium deinde sic preparatum vase vitreo bene obturato reconditur.

Preparatione d'Euforbio più scelta.

L'*Euforbio sottilissimamente poluerizzato in pietra con sufficiente quantità di olio di Mandole dolci à modo di Collirio si fregola, e si caccia: poi quella massa dentro vn Cedro, ouero Cotogno incauato si mette, e se ne fà pagnotta in pasta, e così si cuoce nel forno. Poi l'Euforbio così preparato dentro vn vaso di vetro ben turato si ripone.*

Sulphuris praparatio.

RECIPE Sulphuris flauissimi à sordibus exactè repurgati, libram vnam, Calchanti calcinati, Salis torrefacti, Boli Armenę, an. vncias tres, Commisce simul omnia, & vitrea cucurbita recurui, sed non angusti colli, lutoque sapiētiæ munita include, deinde in cinere, vel arena collocetur, quæ sensim proportionato incalescat igne, ne summo calore in oleum Sulph. abeat, sed flores elici possint flaui, & puri, quos in vsū serua.

Preparatione di solfo.

PIGLIA *Solfo biondissimo dalle feccie diligentemente repurgato lib. vna, Vitriolo calcinato, Sale torrefatto, Bolo Armeno, di ciascheduno once tre. Mescola insieme ogni cosa, & in vna boccia di vetro di collo ritorto, ma non stretto, chiud' cō loto di sapienza: poi nella cenere, ò nell'arena si pōga, & à poco à poco cō fuoco proportionato si riscaldi: accioche per souerchio calore il Solfo non si conuerta in olio, ma li fiori se ne possino cauare gialli, e puri liquali all'vso conserua.*

IL FINE.

Aplicato alla Libraria di

Roma R Roma

Roma

Da quel mi rigo de un Sopra Cioè a me
Cognito Cittadino Romano
Aplicato alla Libraria di Roma

Applicato al Infermeria

R. M. C.

de [illegible]

R